

		FORMATO DE SUPERVISIÓN DE CONTRATOS Y AUTORIZACIÓN DE PAGOS F-SCAP				CODIGO: S-002 Versión: 2.01 Fecha: 05/01/2018	
Dependencia:		Secretaría de Desarrollo social Municipal				Fecha: 30/4/2026	
ACTO ADMINISTRATIVO							
DATOS DEL CONTRATO	Valor Contrato:		\$1,441,372,800.00		Valor a Pagar:		\$166,102,020.00
	Número:	LP-003-2025	Fec. Suscripción:	Feb 10 2026	N° RP:	20260210 01	Fecha: Feb 10 2026
	N° CDP:	2026011901	Fecha:	Ene 19 2026			
	Rubro Presupuestal: Programa de alimentacion escolar						
OBJETO DEL CONTRATO:	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						
FORMA DE PAGO:	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						
INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA							
Nombre:		FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA					
Identificación:		Tipo de documento:	Cédula	Nit.	X	Número	901063321-8 DV
Dirección:		CRA 53 25 17					
Número de Teléfono:		FAX:		CEL.		3145187079	
Clase y número de cuenta:		Corriente:	Ahorros	X	Número:	Banco:	N.A.
ASPECTOS TRIBUTARIOS	Marque con "X"		Persona Natural:	Persona Jurídica:	X	Regimen: SIMPLIFICADO	
			Gran Contribuyente:	Autoretenedor:			
			He verificado de esta información frente al RUT:		SI:	X	NO:
OBSERVACIONES: ANEXO DOCUMENTACION TERCER PAGO MES DE ABRIL					NOTA:		

33519B65-C689-4141-ACAA-936FD1FDF514

NOMBRE CONTRATISTA: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA

C.C.: 901063321-8



0A875D6B-803C-4388-9A4B-DFFB03C691FE

NOMBRE SUPERVISOR: SEELER ALEXANDER SANCHEZ GONZALEZ

CARGO: SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL



	FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS	CODIGO: S-003 Versión: 1.01 Fecha: 19/05/2017		
MUNICIPIO DE SAN JACINTO BOLIVAR, Abr 30 2026				
Secretaria de Desarrollo social Municipal				
INFORME DE ACTIVIDADES				
En cumplimiento del objeto del Contrato referenciado, he desarrollado durante el período comprendido entre Abr 1 2026 - Abr 30 2026, las siguientes actividades relacionadas con el objeto contractual:				
INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA				
Nombre:	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA			
Identificación:	901063321-8			
DESCRIPCIÓN CONTRACTUAL				
DATOS DE CONTRATO:	Número: LP-003-2025	Fec. Suscripción: Feb 10 2026	Fecha de iniciación: Feb 10 2026	
	Duración:	Meses: 0	Días: 160	Fecha de terminación: Abr 30 2026
OBJETO DEL CONTRATO:	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026			
OBLIGACIONES CONTRACTUALES		ACTIVIDADES EJECUTADAS		
n 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 transmitidas 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		IMPLEMENTACIÓN DEL CICLO DE MENÚ En el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar, la Fundación Social Bienestar por Colombia implementa un ciclo de menú estructurado bajo los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional, conforme a la modalidad de ración para preparar en sitio – complemento tipo almuerzo. De acuerdo con el reporte técnico de ciclos de menú suministrado, se evidencia que el programa cuenta con un ciclo de menú de 4 semanas (20 menús rotativos), diseñado por profesional en nutrición, el cual garantiza variedad, equilibrio nutricional y pertinencia cultural. El ciclo incluye los siguientes grupos de alimentos: Alimentos proteicos: lentejas, frijol rojo, carne, pollo, cerdo y huevo Cereales: arroz en diferentes preparaciones (blanco, con fideos, con verduras) Tubérculos y plátanos: yuca, papa, plátano maduro y verde Verduras y ensaladas: repollo, zanahoria, tomate, lechuga, pepino Bebidas: jugos naturales (guayaba, mango, mora, tomate de árbol, piña) y preparaciones con leche Productos lácteos: leche y derivados en algunas preparaciones Este ciclo garantiza una distribución balanceada de macronutrientes y micronutrientes, cumpliendo con los requerimientos nutricionales establecidos para la población escolar. IMPORTANCIA DEL CICLO DE MENÚ EN EL PAE La implementación de un ciclo de menú estructurado permite asegurar la calidad del servicio alimentario, ya que: Garantiza el aporte nutricional necesario para el desarrollo físico y cognitivo. Evita la monotonía alimentaria, promoviendo mayor aceptación de los alimentos. Permite la planificación eficiente de compras, almacenamiento y preparación. Asegura el cumplimiento de los lineamientos técnicos del MEN. Así mismo, el ciclo de menú contribuye directamente al proceso educativo, ya que una alimentación adecuada mejora la concentración, el rendimiento académico y la permanencia escolar. ENFOQUE DE TERRITORIALIDAD EN EL CICLO DE MENÚ El ciclo de menú implementado incorpora un enfoque de territorialidad, evidenciado en la inclusión de alimentos propios de la región Caribe y del municipio de San Jacinto Bolívar. De acuerdo con el reporte, se identifican preparaciones y alimentos característicos del territorio como: Lentejas y frijoles guisados Arroz en diversas preparaciones Yuca cocida y frita Plátano maduro y verde Mote de queso Jugos de frutas tropicales como mango, guayaba y tomate de árbol		

	FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS	CODIGO: S-003 Versión: 1.01 Fecha: 19/05/2017
MUNICIPIO DE SAN JACINTO BOLIVAR, Abr 30 2026 Secretaria de Desarrollo social Municipal		
INFORME DE ACTIVIDADES		
En cumplimiento del objeto del Contrato referenciado, he desarrollado durante el período comprendido entre Abr 1 2026 - Abr 30 2026, las siguientes actividades relacionadas con el objeto contractual:		
INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA		
Nombre:	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	
Identificación:	901063321-8	
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 del 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.- Reemplazar 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 in 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	Este enfoque permite que la alimentación entregada sea culturalmente aceptada, facilitando el consumo por parte de los estudiantes y evitando el desperdicio de alimentos. IMPORTANCIA DE LA TERRITORIALIDAD EN EL PROGRAMA La incorporación de la territorialidad en el ciclo de menú es fundamental, ya que: Respetar los hábitos alimentarios de la población. Fortalece la identidad cultural del territorio. Mejora la aceptación de los alimentos por parte de los estudiantes. Promueve el consumo de productos locales. Favorece la economía del municipio mediante la vinculación de proveedores locales. NECESIDADES Y PARTICULARIDADES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN SAN JACINTO BOLÍVAR El municipio de San Jacinto Bolívar presenta condiciones propias de contextos con vulnerabilidad socioeconómica, donde se identifican necesidades relacionadas con la seguridad alimentaria, tales como: Limitado acceso a una alimentación balanceada en algunos hogares. Dependencia de ingresos informales y economías de subsistencia. Bajo consumo de proteínas de alto valor biológico en el entorno familiar. Prácticas alimentarias basadas en disponibilidad y no en balance nutricional. En este contexto, el PAE cumple un papel fundamental como estrategia de garantía del derecho a la alimentación, proporcionando al menos una comida balanceada durante la jornada escolar. El ciclo de menú responde a estas necesidades al: Incluir alimentos de alto valor nutricional como leguminosas, carnes y huevos. Garantizar el consumo de frutas y verduras. Aportar energía suficiente para el desarrollo de las actividades escolares. Complementar la alimentación que los estudiantes reciben en sus hogares. Durante el periodo evaluado, la implementación del ciclo de menú, articulado con el enfoque de territorialidad y las necesidades de seguridad alimentaria del municipio, permite garantizar una alimentación adecuada, pertinente y contextualizada para los estudiantes beneficiarios. Este componente fortalece no solo el estado nutricional de los estudiantes, sino también su desempeño académico, permanencia escolar y bienestar integral, consolidando el Programa PLAN DE TRABAJO La Fundación Social Bienestar por Colombia, en su calidad de entidad operadora del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de San Jacinto Bolívar, específicamente en la Institución Educativa Pío XII, diseñó e implementó un plan de acción e intervención integral, orientado a garantizar la correcta ejecución del programa, el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y la prestación de un servicio oportuno, eficiente y de calidad a la población beneficiaria. Este plan se estructuró bajo un enfoque operativo, técnico, nutricional y administrativo, permitiendo articular los diferentes componentes del programa para asegurar su adecuado funcionamiento en territorio. OBJETIVO: Garantizar la ejecución eficiente del Programa de Alimentación Escolar – PAE mediante la implementación de acciones organizadas, sistemáticas y supervisadas que aseguren la entrega oportuna de raciones alimentarias, el cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad, y el fortalecimiento del bienestar y aprendizaje de los estudiantes beneficiarios. ENFOQUE DEL PLAN DE TRABAJO El plan de acción se desarrolló bajo los siguientes enfoques: Enfoque de derechos: garantizando el acceso a la alimentación como un derecho fundamental. Enfoque de calidad: asegurando el cumplimiento de estándares técnicos,	
9E432AEC-0F32-4B03-B25D-3ECEB55C46BC FIRMA DEL CONTRATISTA NOMBRE DEL CONTRATISTA: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA C. C. : 901063321-8 		

	FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS	CODIGO: S-003 Versión: 1.01 Fecha: 19/05/2017
MUNICIPIO DE SAN JACINTO BOLIVAR, Abr 30 2026 Secretaria de Desarrollo social Municipal		
INFORME DE ACTIVIDADES		
En cumplimiento del objeto del Contrato referenciado, he desarrollado durante el período comprendido entre Abr 1 2026 - Abr 30 2026, las siguientes actividades relacionadas con el objeto contractual:		
INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA		
Nombre:	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	
Identificación:	901063321-8	
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	sanitarios y nutricionales. Enfoque preventivo: orientado a minimizar riesgos sanitarios y operativos. Enfoque educativo: promoviendo hábitos de vida saludable en la comunidad estudiantil La gráfica de barras presentada evidencia el nivel de cumplimiento de los principales componentes del Plan de Acción e Intervención del Programa de Alimentación Escolar – PAE, los cuales corresponden a: Cobertura Entrega de raciones Componente nutricional Capacitación del talento humano Se observa que todos los componentes alcanzan un nivel de cumplimiento del 100%, lo que indica que las actividades planificadas fueron ejecutadas en su totalidad durante el periodo evaluado. Este resultado permite evidenciar que: Cobertura: Se garantizó la atención total de los estudiantes beneficiarios, sin exclusiones ni interrupciones en el servicio. Entrega de raciones: La distribución de los alimentos se realizó de manera continua, organizada y oportuna, cumpliendo con los días establecidos en el calendario escolar. Componente nutricional: Las raciones entregadas cumplieron con los estándares definidos en la minuta patrón, asegurando el aporte adecuado de nutrientes requeridos para los estudiantes. Capacitación: El talento humano recibió formación adecuada, lo cual se refleja en el cumplimiento de protocolos de higiene, manipulación de alimentos y calidad del servicio. El comportamiento homogéneo de la gráfica, donde todos los indicadores alcanzan el 100%, refleja una ejecución eficiente, organizada y alineada con los lineamientos del programa PAE, evidenciando una adecuada planificación y control por parte del operador, la Fundación Social Bienestar por Colombia. Este nivel de cumplimiento también permite inferir que: No se presentaron fallas significativas en la operación del programa. Se mantuvo una adecuada articulación entre los componentes técnico, operativo y logístico. Se garantizó la continuidad del servicio sin afectar a la población beneficiaria. IMPACTO DE RESULTADOS Los resultados reflejados en la gráfica de cumplimiento permiten evidenciar un impacto significativo en diferentes dimensiones del desarrollo de los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar. En relación con el mejoramiento del proceso de aprendizaje, se identifica que la garantía de una alimentación adecuada durante la jornada escolar está incidiendo de manera directa en la disposición cognitiva de los estudiantes. De manera cualitativa, se observa una mayor capacidad de atención sostenida en el aula, reducción de episodios de fatiga, mejor participación en las actividades pedagógicas y una actitud más receptiva frente al proceso de enseñanza-aprendizaje. La disponibilidad de energía derivada del consumo de alimentos balanceados permite que los estudiantes mantengan niveles óptimos de concentración, favoreciendo la apropiación de conocimientos y el desarrollo de habilidades académicas. En cuanto a la permanencia escolar, el programa se consolida como un factor protector frente a la deserción, especialmente en contextos de vulnerabilidad socioeconómica como el del municipio de San Jacinto. Desde un enfoque cualitativo, se evidencia que la entrega diaria de raciones alimentarias actúa como un incentivo para la asistencia regular a la institución educativa, disminuyendo ausencias recurrentes asociadas a condiciones de inseguridad	
9E432AEC-0F32-4B03-B25D-3ECEB55C46BC FIRMA DEL CONTRATISTA NOMBRE DEL CONTRATISTA: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA C. C. : 901063321-8 		



FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS

CODIGO: S-003
Versión: 1.01
Fecha: 19/05/2017

MUNICIPIO DE SAN JACINTO BOLIVAR, Abr 30 2026

Secretaria de Desarrollo social Municipal

INFORME DE ACTIVIDADES

En cumplimiento del objeto del Contrato referenciado, he desarrollado durante el período comprendido entre Abr 1 2026 - Abr 30 2026, las siguientes actividades relacionadas con el objeto contractual:

INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA

Nombre: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA

Identificación: 901063321-8

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

alimentaria en el hogar. Así mismo, el programa contribuye a generar mayor motivación en los estudiantes y sus familias para mantenerse vinculados al sistema educativo, fortaleciendo la continuidad en la trayectoria escolar. Respecto al bienestar integral de los estudiantes, se identifican avances en el estado general de los beneficiarios, evidenciados en mejores condiciones físicas, mayor vitalidad durante la jornada escolar y una interacción social más activa. El componente alimentario no solo impacta el desarrollo físico, sino también aspectos emocionales y sociales, al generar espacios de integración durante los momentos de consumo de alimentos y fortalecer hábitos de convivencia. De igual manera, la inclusión de alimentos variados y culturalmente pertinentes contribuye a la formación de hábitos alimentarios saludables que trascienden el entorno escolar. Adicionalmente, desde una perspectiva institucional, el cumplimiento del 100% en los componentes del plan refleja una ejecución organizada y coherente, lo cual se traduce en confianza por parte de la comunidad educativa hacia el programa. Se evidencia una adecuada articulación entre el operador, la institución educativa y el talento humano, lo que fortalece la calidad del servicio y su impacto en los estudiantes. La gráfica de cumplimiento no solo representa un resultado cuantitativo, sino que cualitativamente evidencia una gestión eficiente, oportuna y alineada con los objetivos del programa, permitiendo que el PAE se consolide como una estrategia integral que incide positivamente en el aprendizaje, la permanencia y el bienestar de los estudiantes de la Institución Educativa Pío XII. ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL MES En el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar, la Fundación Social Bienestar por Colombia, en calidad de operador, desarrolló un conjunto de actividades técnicas, operativas, logísticas y administrativas orientadas a garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional. Las actividades ejecutadas se estructuraron de manera organizada, asegurando la prestación continua, eficiente y de calidad del servicio, impactando directamente en el bienestar y proceso educativo de los estudiantes beneficiarios. 1. ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS La entrega de raciones alimentarias constituyó la actividad principal del programa, desarrollándose de manera diaria conforme al calendario escolar establecido. Para la ejecución de esta actividad, se implementaron procedimientos organizados que garantizaron la cobertura total de los estudiantes beneficiarios, asegurando condiciones adecuadas de higiene, calidad y oportunidad en la distribución. El proceso de entrega inició con la verificación de los productos recibidos, validando aspectos como fechas de vencimiento, condiciones del empaque, gramaje y características organolépticas de los alimentos. Posteriormente, los gestores de alimentos, en articulación con el personal docente, realizaron la distribución de las raciones en los horarios establecidos dentro de la jornada escolar, principalmente durante el descanso académico. La entrega se efectuó mediante listados de control de beneficiarios, lo cual permitió llevar un registro detallado de la población atendida, garantizando transparencia en el proceso y trazabilidad del servicio. Importancia de la actividad en el aprendizaje La entrega de raciones alimentarias representa un componente fundamental en el fortalecimiento del proceso educativo, debido a que una adecuada nutrición incide directamente en el desarrollo cognitivo de los estudiantes. Se evidenció que los estudiantes que reciben el complemento alimentario presentan: Mayor capacidad de concentración en clase

9E432AEC-0F32-4B03-B25D-3ECEB55C46BC

FIRMA DEL CONTRATISTA

NOMBRE DEL CONTRATISTA: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA

C. C. : 901063321-8



	FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS	CODIGO: S-003 Versión: 1.01 Fecha: 19/05/2017
MUNICIPIO DE SAN JACINTO BOLIVAR, Abr 30 2026 Secretaria de Desarrollo social Municipal		
INFORME DE ACTIVIDADES		
En cumplimiento del objeto del Contrato referenciado, he desarrollado durante el período comprendido entre Abr 1 2026 - Abr 30 2026, las siguientes actividades relacionadas con el objeto contractual:		
INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA		
Nombre:	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	
Identificación:	901063321-8	
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 señalar 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,	Mejor disposición para el aprendizaje Incremento en la participación académica Reducción de episodios de fatiga y somnolencia Mejora en el rendimiento escolar Adicionalmente, el programa contribuye a la permanencia escolar, reduciendo el ausentismo y mitigando factores asociados a la deserción, especialmente en contextos de vulnerabilidad. 2. ENTREGA DE DOTACIÓN AL PERSONAL (GESTORES DE ALIMENTOS) Con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares de higiene y manipulación de alimentos, se realizó la entrega de dotación al personal encargado del manejo de los alimentos. La dotación incluyó elementos como uniformes, gorros, tapabocas, delantales y demás implementos de protección personal, los cuales son fundamentales para prevenir la contaminación de los alimentos y asegurar la inocuidad del servicio. Previo a la entrega, se realizó la verificación del estado de los elementos y la asignación individual al personal, dejando registro de la entrega como evidencia del cumplimiento de este proceso. El uso adecuado de la dotación fue supervisado constantemente por el equipo operativo, evidenciándose el cumplimiento de prácticas higiénicas tales como: Cabello recogido y cubierto Uso permanente de tapabocas Uñas limpias y cortas Uniforme limpio y completo Ausencia de accesorios contaminantes Estas prácticas permitieron garantizar condiciones seguras en la manipulación de alimentos. ALMACENAMIENTO Y CONTROL DE ALIMENTOS El proceso de almacenamiento se desarrolló bajo estrictos controles sanitarios, garantizando la conservación adecuada de los productos alimentarios desde su recepción hasta su distribución. Los alimentos fueron almacenados en espacios limpios, ventilados, organizados y protegidos de factores externos que pudieran afectar su calidad, tales como humedad, contaminación o exposición directa a la luz solar. Se implementaron controles rigurosos que incluyeron: Verificación de fechas de vencimiento Clasificación de productos por tipo Organización bajo el método PEPS (Primero en entrar, primero en salir) Control de inventarios Registro de entradas y salidas de productos El personal de bodega fue responsable de garantizar el cumplimiento de estas condiciones, permitiendo mantener la calidad e inocuidad de los alimentos entregados a los estudiantes. 4. CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Como parte del fortalecimiento del talento humano, se desarrollaron jornadas de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos, con el objetivo de mejorar sus competencias técnicas y operativas. Las capacitaciones abordaron temas fundamentales como: Buenas prácticas de manufactura (BPM) Manipulación higiénica de alimentos Protocolos de limpieza y desinfección Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos Uso adecuado de elementos de protección personal Estas actividades permitieron fortalecer la calidad del servicio, reduciendo riesgos sanitarios y promoviendo una cultura de responsabilidad en el manejo de los alimentos. 5. SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO OPERATIVO	
9E432AEC-0F32-4B03-B25D-3ECEB55C46BC 		
FIRMA DEL CONTRATISTA NOMBRE DEL CONTRATISTA: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA C. C. : 901063321-8		



FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS

CODIGO: S-003
Versión: 1.01
Fecha: 19/05/2017

MUNICIPIO DE SAN JACINTO BOLIVAR, Abr 30 2026

Secretaria de Desarrollo social Municipal

INFORME DE ACTIVIDADES

En cumplimiento del objeto del Contrato referenciado, he desarrollado durante el período comprendido entre Abr 1 2026 - Abr 30 2026, las siguientes actividades relacionadas con el objeto contractual:

INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA

Nombre: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA

Identificación: 901063321-8

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 los 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

Durante la ejecución del programa, se realizaron actividades permanentes de supervisión y seguimiento, orientadas a verificar el cumplimiento de los lineamientos del PAE. El coordinador operativo, en conjunto con el equipo técnico, realizó visitas periódicas para evaluar: Condiciones de entrega de raciones Uso adecuado de la dotación Estado de los alimentos Organización de los procesos Cumplimiento de horarios Así mismo, se llevó un control continuo de la cobertura atendida, asegurando que todos los estudiantes beneficiarios recibieran el complemento alimentario. 6. CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD Se implementaron mecanismos de control de calidad para garantizar que los alimentos cumplieran con las condiciones exigidas por la normatividad vigente. Se verificaron aspectos como: Calidad de los productos Condiciones de empaque Temperatura de almacenamiento (cuando aplica) Estado físico de los alimentos Estas acciones permitieron asegurar que los alimentos entregados fueran aptos para el consumo humano. Las actividades desarrolladas durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE permitieron garantizar una prestación eficiente, organizada y de calidad del servicio, cumpliendo con los lineamientos establecidos y generando un impacto positivo en la población beneficiaria. La intervención realizada por la Fundación Social Bienestar por Colombia evidenció una adecuada articulación entre los componentes operativo, nutricional y logístico, contribuyendo al fortalecimiento del bienestar y aprendizaje de los estudiantes de la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar.

9E432AEC-0F32-4B03-B25D-3ECEB55C46BC

FIRMA DEL CONTRATISTA

NOMBRE DEL CONTRATISTA: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA

C. C. : 901063321-8





FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS

CODIGO: S-003
Versión: 1.01
Fecha: 19/05/2017

MUNICIPIO DE SAN JACINTO BOLIVAR, Abr 30 2026

Secretaria de Desarrollo social Municipal

INFORME DE ACTIVIDADES

En cumplimiento del objeto del Contrato referenciado, he desarrollado durante el período comprendido entre Abr 1 2026 - Abr 30 2026, las siguientes actividades relacionadas con el objeto contractual:

INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA

Nombre: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA

Identificación: 901063321-8

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 transmitidas 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,

9E432AEC-0F32-4B03-B25D-3ECEB55C46BC

FIRMA DEL CONTRATISTA

NOMBRE DEL CONTRATISTA: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
C. C. : 901063321-8





FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS

CODIGO: S-003
Versión: 1.01
Fecha: 19/05/2017

MUNICIPIO DE SAN JACINTO BOLIVAR, Abr 30 2026

Secretaria de Desarrollo social Municipal

INFORME DE ACTIVIDADES

En cumplimiento del objeto del Contrato referenciado, he desarrollado durante el período comprendido entre Abr 1 2026 - Abr 30 2026, las siguientes actividades relacionadas con el objeto contractual:

INFORMACIÓN BÁSICA DEL CONTRATISTA

Nombre: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA

Identificación: 901063321-8

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.

Final de las obligaciones contractuales.

Final de las actividades ejecutadas.

9E432AEC-0F32-4B03-B25D-3ECEB55C46BC

FIRMA DEL CONTRATISTA

NOMBRE DEL
CONTRATISTA:

FUNDACION SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA

C. C. :

901063321-8





FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR
COLOMBIA
NIT: 901.063.321-8

Factura Electrónica De Venta No. FEC149

Representación Gráfica

Forma de Pago: Contado
Método de Pago: Consignación Bancaria
Moneda: COP
Total de Líneas: 1

Fecha de Validación: 08/05/2026 04:34 PM
Fecha de Emisión: 08/05/2026 04:34 PM
Responsabilidad Tributaria: R-99-PN
Responsabilidad Tributaria: IVA
Régimen Fiscal: 48

Emisor: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR P OR COLOMBIA

Nombre Comercial: FUNDACION SOCIAL
BIENESTAR POR COLOMBIA
Nit del Emisor: 901063321
Correo Electrónico: funbicol@hotmail.com
Teléfono: 314 5187079
Dirección: CL 22 CR 50 ESQ EL CARMEN DE
BOLIVAR-BOLIVAR
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: EL CARMEN DE BOLÍVAR
País: Colombia

Receptor: MUNICIPIO DE SAN JACINTO, BO LÍVAR

Razón Social: MUNICIPIO DE SAN JACINTO,
BOLÍVAR
Identificación: 800026685
Correo Electrónico: secfinanciera@sanjacinto-
bolivar.gov.co
Teléfono:
Dirección:
Responsabilidad Tributaria: ZZ
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: SAN JACINTO
País: Colombia



#	Cod	Item	Detalle	Cant	Unidad	Precio	Subtotal	IVA	Total
1	SJ03	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	1.00	ración	166,102,020.00	166,102,020.00	0.00	166,102,020.00

Detalles:
Son: CIENTO SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO DOS MIL VEINTE PESOS
Cuentas Bancarias
ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970003958 (**Pesos**)

ahorros BANCO AGRARIO DE COLOMBIA 412303001146 (**Pesos**)

ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970004279 (**Pesos**)

La presente factura de venta se asimila en todos sus efectos legales a una letra de cambio según el artículo 774 del código de comercio, y en conformidad a la ley 1231 de julio 17 de 2008. El cliente firma en señal de aceptación y de haber recibido a entera satisfacción, real y materialmente, la mercancía aquí descrita. Se hace constar que la firma de la persona distinta al comprador supone que dicha persona está autorizada por el comprador para firmar, recibir, confesar la deuda y obligar al comprador. Esta factura causará un interés de mora a la tasa máxima permitida por la ley a partir de su fecha de vencimiento. Autorizamos a la FUNDACION BIENESTAR POR COLOMBIA, o a quien represente sus derechos para que reporte a las centrales de riesgo financiero, bien sea Fenalco, Procrédito, Sifin o Datacrédito o cualquier otra base de datos que cumpla esta función ante cualquier incumplimiento del deudor.

CUFE :
c2d2274d4b859c3f689ee207e7581e4e4d71f19e03282f2bf92be47f673f9748cd9b34930e542c9c2cac7f1868e27670

Detalle de Venta	
Subtotal:	COP 166,102,020.00
Monto Bruto:	COP 166,102,020.00
Monto IVA:	COP 0.00
Total Venta:	COP 166,102,020.00
Total a pagar:	COP 166,102,020.00



CERTIFICACION

EL CARMEN (BOLIVAR), BOLIVAR, 11/05/2026

Por medio de la presente hacemos constar que nuestro cliente **FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA** con **NIT 901.063.321-8** posee en el Banco Davivienda:

CUENTA DE AHORROS DAMAS

Número 058900074798

Cordialmente,

BANCO DAVIVIENDA



FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
NIT. 901.063.321-8

PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES

ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 (PERSONAS JURÍDICAS)

Yo, **ALEXANDER JESÚS PEÑARANDA MARTÍNEZ**, Identificado con Cédula de ciudadanía No. 1.102.825.402, en mi calidad de Revisor Fiscal de la **FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA**, Identificada Con NIT No. 901.063.321-8, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Cartagena, bajo la gravedad del juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar de la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección.

Con respecto a los aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), declaro bajo gravedad de juramento que conforme el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, la entidad por la cual certifico se encuentra exonerada del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud (aporte a salud del empleador), en tanto que las sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente, considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes, cuentan con este beneficio y es el caso en que se encuentra la empresa respecto de sus empleados.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002

Dada en El Carmen de Bolívar a los once (11) días del mes de Mayo de 2026.

Firma

Nombre de Quien Certifica: ALEXANDER JESUS PEÑARANDA MARTÍNEZ
CC. 1.102.825.402
Revisor Fiscal
T.P. 198786-T

FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
DIRECCION CRA 53 # 25-17 EL CARMEN DE BOLIVAR
CORREO: funbicol@hotmail.com
CEL: 3145187079

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901063321
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:		FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	
CIUDAD/MUNICIPIO:	EL CARMEN DE BOLIVAR	DEPARTAMENTO:	BOLIVAR
DIRECCIÓN:	CRA 53 #25-17	TELÉFONO:	6661197
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de otras asociaciones n.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:		6018925818		TIPO DE PLANILLA:	
PERIODO COTIZACIÓN		MES:		E-EMPLEADOS	
OTROS SUBSISTEMAS:		abril		PERIODO COTIZACIÓN	
		MES:		mayo	
		AÑO:		2026	
DÍAS DE MORA:		2026		SALUD:	
		AÑO:		2026	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		4			
2026/05/11		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		298774232	

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	6	\$ 1.264.900
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 281.100
8002248088	230301	230301-PORVENIR	9	\$ 1.897.300
SUBTOTAL:			16	\$ 3.443.300
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1	\$ 219.600
SUBTOTAL:			1	\$ 219.600
CAJA DE COMPENSACIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8904800237	CCF08	CCF08-COMFENALCO CARTAGENA	16	\$ 861.600
SUBTOTAL:			16	\$ 861.600
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	16	\$ 257.200
SUBTOTAL:			16	\$ 257.200
OTROS PARAFISCALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8999990341	PASENA	PASENA-SENA	1	\$ 35.300
8999992392	PAICBF	PAICBF-ICBF	1	\$ 52.800
SUBTOTAL:				\$ 88.100

VALOR SIN MORA:	\$ 4.855.300
VALOR MORA:	\$ 14.500
TOTAL PAGADO:	\$ 4.869.800



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 - Bolívar, 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 registrá 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 ALIMENTACIÓN 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. **CLAUSULA 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 transmitidas 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 NutricionalesII; 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 AseoII; Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y NutricionalesII 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 NutricionalesII, 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 los 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 Aseoll, 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 Aseoll. 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 Aseoll. 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 transmitidas 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 NutricionalesII. 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 Contrato 2) 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 relacionados 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 relacionados en el numeral 6 del Art. 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 **E) RESPONSABILIDAD**

CIVIL EXTRA CONTRACTUAL: por una cuantía DE DOSCIENTOS (200) SMLMV de conformidad con el rango establecido en el numeral 1 artículo 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 descuenta 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 descuenta 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

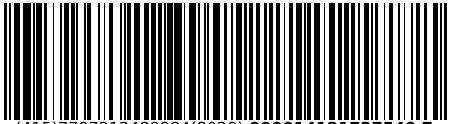


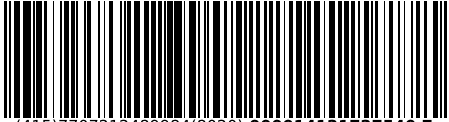
haya lugar en virtud del presente contrato y a publicarlo en el SECOP. **CLAUSULA VIGESIMA – LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará dentro de los términos establecidos en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007. El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento 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 riesgos 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 incurrido 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 alimentaria. **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.

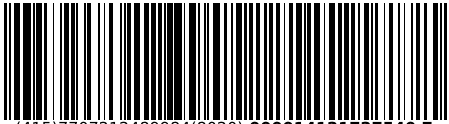
Para mayor constancia, se suscribe en el municipio de San Jacinto, a través del SECOP II, una vez sea aprobado por las partes.

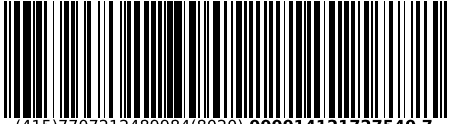
Proyecto:
Shirley Paternina Díaz

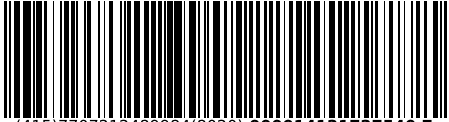


DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 141217275407			
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 9 0 1 0 6 3 3 2 1		6. DV 8		12. Dirección seccional Impuestos de Cartagena		14. Buzón electrónico 6	
IDENTIFICACIÓN							
24. Tipo de contribuyente Persona jurídica		25. Tipo de documento 1		26. Número de Identificación			
Lugar de expedición		28. País		29. Departamento		30. Ciudad/Municipio	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre		34. Otros nombres	
35. Razón social FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA							
36. Nombre comercial				37. Sigla			
UBICACIÓN							
38. País COLOMBIA		39. Departamento Bolívar		40. Ciudad/Municipio El Carmen de Bolívar		2 4 4	
41. Dirección principal CR 60 22 42 OF 102 BRR DOCE DE NOVIEMBRE							
42. Correo electrónico funbicol@hotmail.com							
43. Código postal				44. Teléfono 1 3 0 1 4 4 2 6 2 7 8		45. Teléfono 2 3 1 4 5 1 8 7 0 7 9	
CLASIFICACIÓN							
Actividad económica				Ocupación			
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		52. Número establecimientos	
46. Código 9 4 9 9	47. Fecha inicio actividad 2 0 1 6 0 8 0 8	48. Código 8 5 1 1	49. Fecha inicio actividad 2 0 1 6 0 8 0 8	50. Código 7 8 3 0 4 7 1 1	51. Código		
Responsabilidades, Calidades y Atributos							
53. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 05- Impto. renta y compl. régimen ordinario 55- Informante de Beneficiarios Finales 07- Retención en la fuente a título de rent 09- Retención en la fuente en el impuesto 14- Informante de exogena 42- Obligado a llevar contabilidad 48 - Impuesto sobre las ventas - IVA 52 - Facturador electrónico							
Usuarios aduaneros				Exportadores			
54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20				55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3 57. Modo 58. CPC			
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación							
Para uso exclusivo de la DIAN							
59. Anexos SI NO X				60. No. de Folios: 0			
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012. Firma del solicitante:				Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada: 984. Nombre ARIZA RIVERO LUIS EDUARDO 985. Cargo Representante legal Certificado			

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 5 Hoja 2			
				4. Número de formulario 141217275407			
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Características y formas de las organizaciones							
62. Naturaleza		2		63. Formas asociativas			
65. Fondos				66. Cooperativas			
68. Sin personería jurídica				69. Otras organizaciones no clasificadas		1 6	
				64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados			
				67. Sociedades y organismos extranjeros			
				70. Beneficio		2	
Constitución, Registro y Última Reforma							
Documento		1. Constitución		2. Reforma		Composición del Capital	
71. Clase		0 1		0 1		82. Nacional	
72. Número		1		2		1 0 0 %	
73. Fecha		2 0 1 6 0 8 0 8		2 0 1 8 0 6 2 0		83. Nacional público	
74. Número de notaría						0 . 0 %	
75. Entidad de registro		0 3		0 3		84. Nacional privado	
76. Fecha de registro		2 0 1 6 1 0 2 4		2 0 1 8 0 6 2 6		1 0 0 . 0 %	
77. No. Matrícula mercantil		0 9 3 6 8 0 9 2 2		0 9 3 6 8 0 9 2 2		85. Extranjero	
78. Departamento		1 3		1 3		0 %	
79. Ciudad/Municipio		9		9		86. Extranjero público	
Vigencia						0 . 0 %	
80. Desde		2 0 1 6 0 8 0 8				87. Extranjero privado	
81. Hasta						0 . 0 %	
Entidad de vigilancia y control							
88. Entidad de vigilancia y control							
Gobernación							
9							
Estado y Beneficio							
Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV			
1	8 0	2 0 1 9 0 7 1 0		-			
2				-			
3				-			
4				-			
5				-			
Vinculación económica							
93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial			95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.		
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante							
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Representación				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 3 de 5 Hoja 3			
				4. Número de formulario 141217275407			
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Representación							
98. Representación REPRS LEGAL PRIN 1 8				99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 1 8 0 6 2 0			
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadaní 1 3		101. Número de identificación 7 3 5 4 5 7 4 7		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido ARIZA		105. Segundo apellido RIVERO		106. Primer nombre LUIS		107. Otros nombres EDUARDO	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales				001		
Espacio reservado para la DIAN				Página 4 de 5 Hoja 4				
				4. Número de formulario 141217275407				
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7				
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico		
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6		
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales								
1	111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana		112. Número de identificación 1 3		113. DV 7 3 5 4 5 7 4 7		114. Nacionalidad COLOMBIA	
	115. Primer apellido ARIZA		116. Segundo apellido RIVERO		117. Primer nombre LUIS		118. Otros nombres EDUARDO	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso 2 0 1 8 0 6 2 0		123. Fecha de retiro	
2	111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana		112. Número de identificación 1 3		113. DV 1 0 8 2 9 8 3 2 9 4		114. Nacionalidad COLOMBIA	
	115. Primer apellido RODRIGUEZ		116. Segundo apellido ZAMBRANO		117. Primer nombre ADRIANA		118. Otros nombres MERCEDES	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso 2 0 1 6 0 8 0 8		123. Fecha de retiro	
3	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	
4	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	
5	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Revisor Fiscal y Contador				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 5 de 5 Hoja 5			
				4. Número de formulario 141217275407			
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Revisor Fiscal y Contador							
Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento		125. Número de identificación		126. DV 127. Número de tarjeta profesional		
	Cédula de Ciudadanía 1 3		1 1 0 2 8 2 5 4 0 2		1 1 9 8 7 8 6 T		
	128. Primer apellido		129. Segundo apellido		130. Primer nombre		131. Otros nombres
	PEÑARANDA		MARTINEZ		ALEXANDER		JESUS
	132. Número de Identificación Tributaria (NIT)		133. DV		134. Sociedad o firma designada		
Revisor fiscal suplente	135. Fecha de nombramiento						
	2 0 2 5 0 4 0 9						
	136. Tipo de documento		137. Número de identificación		138. DV		139. Número de tarjeta profesional
	140. Primer apellido		141. Segundo apellido		142. Primer nombre		143. Otros nombres
	144. Número de Identificación Tributaria (NIT)		145. DV		146. Sociedad o firma designada		
Contador	147. Fecha de nombramiento						
	148. Tipo de documento		149. Número de identificación		150. DV		151. Número de tarjeta profesional
	152. Primer apellido		153. Segundo apellido		154. Primer nombre		155. Otros nombres
	156. Número de Identificación Tributaria (NIT)		157. DV		158. Sociedad o firma designada		
	159. Fecha de nombramiento						

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 73.545.747

ARIZA RIVERO

APELLIDOS

LUIS EDUARDO

NOMBRES


FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 03-ENE-1968

EL CARMEN DE BOLIVAR
(BOLIVAR)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.74

ESTATURA

O+

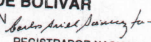
G.S. RH

M

SEXO

04-AGO-1986 EL CARMEN DE BOLIVAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION


REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES



A-0502200-00248651-M-0073545747-20100806

0023312650A 1

34694315



- Búsqueda
- Procesos
- Contratos
- Proveedores
- Mis procesos
- Menú
- Ir a

Buscar...

Escritorio → Menú → Administración de contratos → **Contrato en edición**

1 Información general

Volver

Iniciar ejecución



2 Condiciones

Identificación del contrato

3 Bienes y servicios

4 Documentos del Proveedor

5 Documentos del contrato

6 Información presupuestal

7 Ejecución del Contrato

8 Modificaciones del Co...

9 Incumplimientos

ID del contrato en SECOP CO1.PCCNTR.9324220

Versión del contrato 1

Estado de contrato Firmado

Fecha de generación del estado 5 días de tiempo transcurrido (5/02/2026 10:19:21 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Número del contrato LP-003-2025

Objeto del contrato 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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026

Tipo de Contrato Suministros

¿Asociado a otro contrato? ☐ Sí ☒ No

Duración del contrato 160 Días

Fecha de inicio de contrato

Fecha de terminación del contrato

Tiempo adiciones en días 0 días

Liquidación ☒ Sí ☐ No *

Fecha de inicio de liquidación 22/12/2026 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha fin de liquidación 31/12/2026 12:00:00 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Obligaciones Ambientales ☐ Sí ☒ No *

Obligaciones pos consumo ☐ Sí ☒ No *

Reversión ☐ Sí ☒ No *

Información de la Entidad Estatal contratante



ALCALDIA MUNICIPAL DE SAN JACINTO

COLOMBIA, San Jacinto



0 Recomendación (es)



Información del Proveedor contratista



FUNBICOL

COLOMBIA, El Carmen De Bolívar
Número de documento 901063321

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
FUNBICOL			

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por:	MERLY MILETH VIANA PEREZ	Fecha de aprobación:	10/02/2026 10:52:13 AM (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
----------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--

Contrato Firmado: [CO1_PCCNTR_9324220_Firmado](#)

Contrato en ejecución:

Información del contrato

Tipo de proceso Licitación pública

Unidad de contratación UNIDAD DE CONTRATACIÓN

Proceso de Contratación LP-003-2025

Título de la oferta LP 003 2025 2026 PROPUESTA FUNBICOL

Cuántía del contrato 1.441.372.800 COP



NIT. 860.009.578-6

**POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO
RCE CONTRATOS**

CIUDAD DE EXPEDICIÓN CARTAGENA			SUCURSAL CARTAGENA			COD.SUC 75	NO.PÓLIZA 75-40-101057566	ANEXO 0
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO 11 02 2026	VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO 18 02 2026		A LAS HORAS 00:00	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO 30 11 2026		A LAS HORAS 23:59	TIPO MOVIMIENTO EMISION ORIGINAL	

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	IDENTIFICACIÓN NIT: 901.063.321-8
DIRECCIÓN: BRR LA TRONCAL MZ G LOTE 2	Ciudad: CARTAGENA, BOLIVAR TELÉFONO: 3014426278

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO: MUNICIPIO DE SAN JACINTO DEPARTAMENTO DE BOLIVAR	IDENTIFICACIÓN NIT: 800.026.685-1
DIRECCIÓN: CL 22 NRO. 39 - 30 BRR CENTR	Ciudad: SAN JACINTO, BOLIVAR TELÉFONO 6056868153
BENEFICIARIO: 800026685 - MUNICIPIO DE SAN JACINTO DEPARTAMENTO DE BOLIVAR	

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECCIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN 15-05-2020 - 1329-P-06-00000-E-RCE-002A-D00I / 31-03-22 -1329-P-06-00000-E-RCE-001P-D00I, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

INDEMNIZAR LOS PERJUICIOS PATRIMONIALES QUE CAUSE EL AFIANZADO. CON MOTIVO DE LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL EN QUE INCURRA DE ACUERDO CON LA LEY, POR LESIONES CORPORALES A PERSONAS O DAÑOS A PROPIEDADES DE TERCEROS, DERIVADOS DE LA EJECUCION DE LOS TRABAJOS A QUE SE REFIERE EL CONTRATO NO. LP-003-2026 QUE TIENE COMO OBJETO CONTRATAR EL SERVICIO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DIARIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN JACINTO - BOLIVAR, DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE EMITIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTANCION ESCOLAR VIGENCIA 2026

BENEFICIARIOS: TERCEROS AFECTADOS

AMPAROS

RIESGO: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

AMPAROS	DEDUCIBLE	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG ACTUAL
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	18/02/2026	30/11/2026	\$350,181,000.00
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	18/02/2026	30/11/2026	\$350,181,000.00
VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	18/02/2026	30/11/2026	\$350,181,000.00

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
\$ ***2,187,432.00	\$ *****20,000.00	\$ ****419,412.00	\$ *****2,626,844.00	\$ *****350,181,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
ELVIRA VASQUEZ VILLA	61366	100.00			

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO.

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 8 NO 34-62 PISO 8 - TELEFONO: 6601144 - CARTAGENA

75-40-101057566

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Olada - Vicepresidente de Fianzas



FIRMA TOMADOR

USTED PUEDE CONSULTAR ESTA PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM

OFICINA PRINCIPAL: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 TELEFONO: 601-2186977, 601-6019330

KELLYVILLALOBOS

1



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL DERIVADA DE
CUMPLIMIENTO
RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN CARTAGENA						SUCURSAL CARTAGENA						COD.SUC 75		NO.PÓLIZA 75-40-101057566		ANEXO 0	
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO			VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO						
11 02 2026			18 02 2026			00:00	30 11 2026			23:59	EMISION ORIGINAL						

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA								IDENTIFICACIÓN NIT: 901.063.321-8			
DIRECCIÓN: BRR LA TRONCAL MZ G LOTE 2						CIUDAD: CARTAGENA, BOLIVAR			TELÉFONO: 3014426278		

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO:		MUNICIPIO DE SAN JACINTO DEPARTAMENTO DE BOLIVAR			IDENTIFICACIÓN		NIT: 800.026.685-			
DIRECCIÓN: CL 22 NRO. 39 - 30 BRR CENTR					CIUDAD:		SAN JACINTO, BOLIVAR		TELÉFONO: 3056868153	
BENEFICIARIO: 800026685 - MUNICIPIO DE SAN JACINTO DEPARTAMENTO DE BOLIVAR										

AMPAROS	DEDUCIBLE	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG ACTUAL
RESPONSABILIDAD CIVIL PATRONAL	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	18/02/2026	30/11/2026	\$350,181,000.00
DAÑO EMERGENTE Y LUCRO CESANTE	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	18/02/2026	30/11/2026	\$350,181,000.00
PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Mínimo: 1.00 SMMLV	18/02/2026	30/11/2026	\$350,181,000.00

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO. QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 8 NO 34-62 PISO 8 - TELEFONO: 6601144 - CARTAGENA

75-40-101057566

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

KELLYVILLALOBOS

2



NIT: 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN CARTAGENA						SUCURSAL CARTAGENA						COD.SUC 75		NO.PÓLIZA 75-44-101151888		ANEXO 0	
FECHA EXPEDICIÓN DÍA MES AÑO			VIGENCIA DESDE DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA MES AÑO			A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO						
11 02 2026			18 02 2026			00:00	30 11 2029			23:59	EMISION ORIGINAL						

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	IDENTIFICACIÓN NIT: 901.063.321-8
DIRECCIÓN: BRR LA TRONCAL MZ G LOTE 2	Ciudad: CARTAGENA, BOLIVAR TELÉFONO: 3014426278

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO: MUNICIPIO DE SAN JACINTO DEPARTAMENTO DE BOLIVAR	IDENTIFICACIÓN NIT: 800.026.685-1
DIRECCIÓN: CL 22 NRO. 39 - 30 BRR CENTR	Ciudad: SAN JACINTO, BOLIVAR TELÉFONO 6056868153

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECCIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECU010B, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

GARANTIZAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ADQUIRIDAS POR PARTE DEL AFIANZADO, MEDIANTE CONTRATO No. LP-003-2026 QUE TIENE COMO OBJETO CONTRATAR EL SERVICIO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCION DIARIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN JACINTO - BOLIVAR, DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE EMITIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTANCION ESCOLAR VIGENCIA 2026

AMPAROS

RIESGO: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	18/02/2026	30/05/2027	\$144,137,280.00
CALIDAD DEL SERVICIO	18/02/2026	30/05/2027	\$288,274,560.00
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	18/02/2026	30/11/2029	\$72,068,640.00
CALIDAD DE LOS ELEMENTOS	18/02/2026	30/03/2027	\$288,274,560.00

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
\$ ***9,156,863.00	\$ *****20,000.00	\$ ***1,743,604.00	\$ *****10,920,467.00	\$ *****792,755,040.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
ELVIRA VASQUEZ VILLA	61366	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 8 NO 34-62 PISO 8 - TELEFONO: 6601144 - CARTAGENA

75-44-101151888

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas



FIRMA TOMADOR

USTED PUEDE CONSULTAR ESTA PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM

OFICINA PRINCIPAL: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 TELEFONO: 601-2186977, 601-6019330

KELLYVILLALOBOS

1

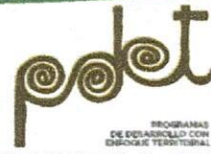


APROBACIÓN DE POLÍZAS DE GARANTÍAS EN EL PROCESO CONTRACTUAL
No. LP 003 – 2025 - 2026

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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026

En San Jacinto Bolívar, a los dieciocho (18) días del mes de febrero de 2026, en cumplimiento de los artículos 2.2.1.2.3.1.1 y sigs., del Decreto 1082 de 2015, Sector Administrativo de Planeación Nacional, **GARANTÍAS**, se procede a verificar y en consecuencia a aprobar las garantías aportadas por el contratista en el proceso contractual que se indica a continuación:

Nº DEL CONTRATO	LP – 003 – 2025 (2026)
OBJETO DEL CONTRATO	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026.
CONTRATISTA	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
NIT	901.063.321-8
REPRESENTANTE LEGAL	LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO
C.C.	73.545.747
FECHA DE APROBACIÓN DEL CONTRATO SECOP II	11 DE FEBRERO DE 2026
POLÍZAS SOLICITADAS	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 EXTRA CONTRACTUAL: por una cuantía DE DOSCIENTOS (200) SMLMV de conformidad con el rango establecido en el numeral 1 artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto 1082 de 2015, y por una vigencia



APROBACIÓN DE POLÍZAS DE GARANTÍAS EN EL PROCESO CONTRACTUAL
No. LP 003 – 2025 - 2026

	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.
--	---

Fuente: Contrato N° LP – 003 – 2025 (2026)

En cumplimiento de las obligaciones contractuales adquiridas por el contratista **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**, éste presentó las pólizas que se describen a continuación, con el fin de amparar los riesgos y las obligaciones derivadas del contrato, la cual cubre los siguientes amparos.

COMPAÑIA SEGUROS DEL ESTADO S. A.			
PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO No. 75-44-101151888			
AMPARO	VIGENCIA		VALOR ASEGURADO
	INICIAL	FINAL	
Cumplimiento del contrato	18/02/2026	30/05/2027	\$144.137.280
Calidad del servicio	18/02/2026	30/05/2027	\$ 288.274.560
Calidad de los elementos	18/02/2026	30/03/2027	\$ 288.274.560
Pago De Salarios, Prestaciones Sociales E Indemnizaciones	18/02/2026	30/11/2029	\$ 72.068.64
TOTAL, ASEGURADO			\$ 792.755.040

Fuente: Póliza N° 75 – 44 -101151888

Que, verificados los plazos, amparos y monto de los mismos, incluidos en la Póliza antes detallada con fecha de expedición 11/02/2026, y con una vigencia desde el 18/02/2026 hasta el 30/11/2029 presentada ante esta administración por el contratista **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**, se establece que la misma cumple con los requisitos pactados en el contrato LP-003-2025 (2026), por lo tanto, se aprueba la **PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL No. 75 – 44 – 101151888**.

COMPAÑIA SEGUROS DEL ESTADO S. A.			
PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL ETRA CONTRACTUAL No. 75 – 44 - 101057566			
AMPARO	VIGENCIA		VALOR ASEGURADO
	INICIAL	FINAL	
Predios Labores y Operaciones	18/02/2026	30/11/2026	\$ 350.181.000
Contratista y subcontratista	18/02/2026	30/11/2026	\$ 350.181.000
Vehículos propios y no propios	18/02/2026	30/11/2026	\$ 350.181.000
TOTAL, ASEGURADO			\$ 350.181.000

Fuente: Póliza N° 75 – 40 - 101057566

Que, verificados los plazos, amparos y monto de los mismos, incluidos en la Póliza antes detallada con fecha de expedición 11/02/2026, y con una vigencia desde el 18/02/2026 hasta el 30/11/2026 presentada ante esta administración por el contratista **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**, se establece que la misma cumple con los requisitos pactados en el contrato LP-003-



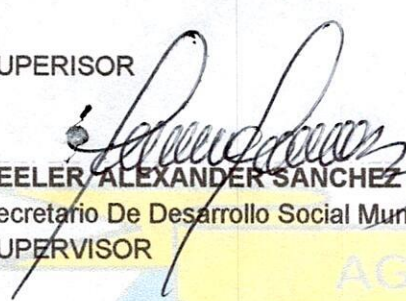
ALCALDÍA MUNICIPAL
SAN JACINTO, BOLÍVAR
2024 - 2027



APROBACIÓN DE POLÍZAS DE GARANTÍAS EN EL PROCESO CONTRACTUAL
No. LP 003 – 2025 - 2026

2025 (2026), por lo tanto, se aprueba la PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL
ETRACTA No. 75 – 44 – 101057566.

SUPERISOR


SEELER ALEXANDER SANCHEZ GONZALEZ.

Secretario De Desarrollo Social Municipal

SUPERVISOR

AGOSTO 16 DE 1776

MUNICIPIO DE SAN JACINTO



DEPARTAMENTO DE BOLIVAR



FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR
COLOMBIA
NIT: 901.063.321-8

Factura Electrónica De Venta No. FEC149

Representación Gráfica

Forma de Pago: Contado
Método de Pago: Consignación Bancaria
Moneda: COP
Total de Líneas: 1

Fecha de Validación: 08/05/2026 04:34 PM
Fecha de Emisión: 08/05/2026 04:34 PM
Responsabilidad Tributaria: R-99-PN
Responsabilidad Tributaria: IVA
Régimen Fiscal: 48

**Emisor: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR P
OR COLOMBIA**

Nombre Comercial: FUNDACION SOCIAL
BIENESTAR POR COLOMBIA
Nit del Emisor: 901063321
Correo Electrónico: funbicol@hotmail.com
Teléfono: 314 5187079
Dirección: CL 22 CR 50 ESQ EL CARMEN DE
BOLIVAR-BOLIVAR
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: EL CARMEN DE BOLÍVAR
País: Colombia

**Receptor: MUNICIPIO DE SAN JACINTO, BO
LÍVAR**

Razón Social: MUNICIPIO DE SAN JACINTO,
BOLÍVAR
Identificación: 800026685
Correo Electrónico: secfinanciera@sanjacinto-
bolivar.gov.co
Teléfono:
Dirección:
Responsabilidad Tributaria: ZZ
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: SAN JACINTO
País: Colombia



#	Cod	Item	Detalle	Cant	Unidad	Precio	Subtotal	IVA	Total
1	SJ03	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	1.00	ración	166,102,020.00	166,102,020.00	0.00	166,102,020.00

Detalles:
Son: CIENTO SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO DOS MIL VEINTE PESOS
Cuentas Bancarias
ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970003958 (Pesos)

ahorros BANCO AGRARIO DE COLOMBIA 412303001146 (Pesos)

ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970004279 (Pesos)

La presente factura de venta se asimila en todos sus efectos legales a una letra de cambio según el artículo 774 del código de comercio, y en conformidad a la ley 1231 de julio 17 de 2008. El cliente firma en señal de aceptación y de haber recibido a entera satisfacción, real y materialmente, la mercancía aquí descrita. Se hace constar que la firma de la persona distinta al comprador supone que dicha persona está autorizada por el comprador para firmar, recibir, confesar la deuda y obligar al comprador. Esta factura causará un interés de mora a la tasa máxima permitida por la ley a partir de su fecha de vencimiento. Autorizamos a la FUNDACION BIENESTAR POR COLOMBIA, o a quien represente sus derechos para que reporte a las centrales de riesgo financiero, bien sea Fenalco, Procrédito, Sifin o Datacrédito o cualquier otra base de datos que cumpla esta función ante cualquier incumplimiento del deudor.

CUFE :
c2d2274d4b859c3f689ee207e7581e4e4d71f19e03282f2bf92be47f673f9748cd9b34930e542c9c2cac7f1868e27670

Detalle de Venta	
Subtotal:	COP 166,102,020.00
Monto Bruto:	COP 166,102,020.00
Monto IVA:	COP 0.00
Total Venta:	COP 166,102,020.00
Total a pagar:	COP 166,102,020.00



CERTIFICACION

EL CARMEN (BOLIVAR), BOLIVAR, 11/05/2026

Por medio de la presente hacemos constar que nuestro cliente **FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA** con **NIT 901.063.321-8** posee en el Banco Davivienda:

CUENTA DE AHORROS DAMAS

Número 058900074798

Cordialmente,

BANCO DAVIVIENDA



FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
NIT. 901.063.321-8

PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES

ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 (PERSONAS JURÍDICAS)

Yo, **ALEXANDER JESÚS PEÑARANDA MARTÍNEZ**, Identificado con Cédula de ciudadanía No. 1.102.825.402, en mi calidad de Revisor Fiscal de la **FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA**, Identificada Con NIT No. 901.063.321-8, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Cartagena, bajo la gravedad del juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar de la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección.

Con respecto a los aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), declaro bajo gravedad de juramento que conforme el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, la entidad por la cual certifico se encuentra exonerada del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud (aporte a salud del empleador), en tanto que las sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente, considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes, cuentan con este beneficio y es el caso en que se encuentra la empresa respecto de sus empleados.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002

Dada en El Carmen de Bolívar a los once (11) días del mes de Mayo de 2026.

Firma

Nombre de Quien Certifica: ALEXANDER JESUS PEÑARANDA MARTÍNEZ
CC. 1.102.825.402
Revisor Fiscal
T.P. 198786-T

FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
DIRECCION CRA 53 # 25-17 EL CARMEN DE BOLIVAR
CORREO: funbicol@hotmail.com
CEL: 3145187079

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901063321
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:		FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	
CIUDAD/MUNICIPIO:	EL CARMEN DE BOLIVAR	DEPARTAMENTO:	BOLIVAR
DIRECCIÓN:	CRA 53 #25-17	TELÉFONO:	6661197
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de otras asociaciones n.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:		6018925818		TIPO DE PLANILLA:	
PERIODO COTIZACIÓN		MES:		E-EMPLEADOS	
OTROS SUBSISTEMAS:		abril		PERIODO COTIZACIÓN	
		MES:		mayo	
		AÑO:		2026	
DÍAS DE MORA:		2026		SALUD:	
		AÑO:		2026	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		4			
2026/05/11		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		298774232	

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	6	\$ 1.264.900
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 281.100
8002248088	230301	230301-PORVENIR	9	\$ 1.897.300
SUBTOTAL:			16	\$ 3.443.300
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1	\$ 219.600
SUBTOTAL:			1	\$ 219.600
CAJA DE COMPENSACIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8904800237	CCF08	CCF08-COMFENALCO CARTAGENA	16	\$ 861.600
SUBTOTAL:			16	\$ 861.600
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	16	\$ 257.200
SUBTOTAL:			16	\$ 257.200
OTROS PARAFISCALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8999990341	PASENA	PASENA-SENA	1	\$ 35.300
8999992392	PAICBF	PAICBF-ICBF	1	\$ 52.800
SUBTOTAL:				\$ 88.100

VALOR SIN MORA:	\$ 4.855.300
VALOR MORA:	\$ 14.500
TOTAL PAGADO:	\$ 4.869.800



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 - Bolívar, 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 registrá 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 ALIMENTACIÓN 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. **CLAUSULA 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 transmitidas 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 NutricionalesII; 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 AseoII; Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y NutricionalesII 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 NutricionalesII, 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 los 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 Aseoll, 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 Aseoll. 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 Aseoll. 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 transmitidas 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 NutricionalesII. 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 Contrato 2) 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 relacionados 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 relacionados en el numeral 6 del Art. 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 **E) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** por una cuantía DE DOSCIENTOS (200) SMLMV de conformidad con el rango establecido en el numeral 1 artículo 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 descuenta 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 descuenta 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 registro 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



ALCALDÍA MUNICIPAL
SAN JACINTO, BOLÍVAR
2024 - 2027

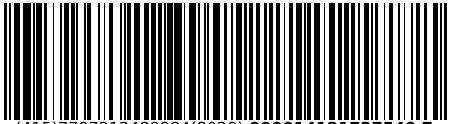


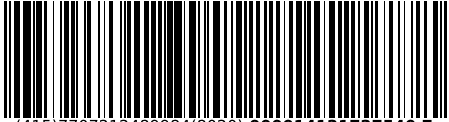
haya lugar en virtud del presente contrato y a publicarlo en el SECOP. **CLAUSULA VIGESIMA – LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará dentro de los términos establecidos en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007. El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento 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 riesgos 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 incurrido 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 alimentaria. **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.

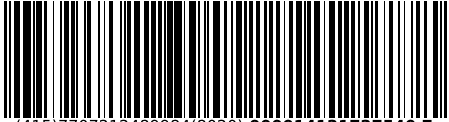
Para mayor constancia, se suscribe en el municipio de San Jacinto, a través del SECOP II, una vez sea aprobado por las partes.

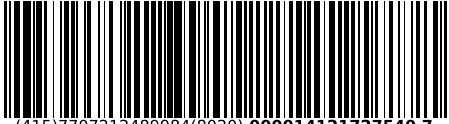
Proyecto:
Shirley Paternina Díaz

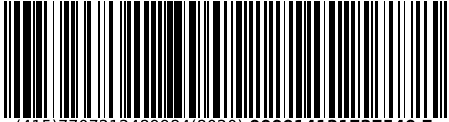


DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 141217275407			
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
IDENTIFICACIÓN							
24. Tipo de contribuyente		25. Tipo de documento		26. Número de Identificación			
Persona jurídica		1					
Lugar de expedición		28. País		29. Departamento		30. Ciudad/Municipio	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre		34. Otros nombres	
35. Razón social							
FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA							
36. Nombre comercial							
37. Sigla							
UBICACIÓN							
38. País		39. Departamento		40. Ciudad/Municipio			
COLOMBIA		Bolívar		El Carmen de Bolívar			
1		6 9		1 3		2 4 4	
41. Dirección principal							
CR 60 22 42 OF 102 BRR DOCE DE NOVIEMBRE							
42. Correo electrónico funbicol@hotmail.com							
43. Código postal				44. Teléfono 1		45. Teléfono 2	
				3 0 1 4 4 2 6 2 7 8		3 1 4 5 1 8 7 0 7 9	
CLASIFICACIÓN							
Actividad económica				Ocupación			
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		52. Número establecimientos	
46. Código		47. Fecha inicio actividad		48. Código		49. Fecha inicio actividad	
9 4 9 9		2 0 1 6 0 8 0 8		8 5 1 1		2 0 1 6 0 8 0 8	
50. Código		1		2		51. Código	
7 8 3 0		4 7 1 1					
Responsabilidades, Calidades y Atributos							
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26							
53. Código 5 7 9 1 4 4 2 4 8 5 2 5 5							
05- Impto. renta y compl. régimen ordinario 55- Informante de Beneficiarios Finales							
07- Retención en la fuente a título de renta							
09- Retención en la fuente en el impuesto							
14- Informante de exogena							
42- Obligado a llevar contabilidad							
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA							
52 - Facturador electrónico							
Usuarios aduaneros				Exportadores			
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3			
54. Código				57. Modo			
11 12 13 14 15 16 17 18 19 20				58. CPC			
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación							
Para uso exclusivo de la DIAN							
59. Anexos SI NO X				60. No. de Folios: 0			
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.				Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.			
Firma del solicitante:				Firma autorizada:			
				984. Nombre ARIZA RIVERO LUIS EDUARDO			
				985. Cargo Representante legal Certificado			

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 5 Hoja 2			
				4. Número de formulario 141217275407			
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Características y formas de las organizaciones							
62. Naturaleza		2		63. Formas asociativas			
65. Fondos				66. Cooperativas			
68. Sin personería jurídica				69. Otras organizaciones no clasificadas		1 6	
				64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados			
				67. Sociedades y organismos extranjeros			
				70. Beneficio		2	
Constitución, Registro y Última Reforma							
Documento		1. Constitución		2. Reforma		Composición del Capital	
71. Clase		0 1		0 1		82. Nacional	
72. Número		1		2		1 0 0 %	
73. Fecha		2 0 1 6 0 8 0 8		2 0 1 8 0 6 2 0		83. Nacional público	
74. Número de notaría						0 . 0 %	
75. Entidad de registro		0 3		0 3		84. Nacional privado	
76. Fecha de registro		2 0 1 6 1 0 2 4		2 0 1 8 0 6 2 6		1 0 0 . 0 %	
77. No. Matrícula mercantil		0 9 3 6 8 0 9 2 2		0 9 3 6 8 0 9 2 2		85. Extranjero	
78. Departamento		1 3		1 3		0 %	
79. Ciudad/Municipio		9		9		86. Extranjero público	
Vigencia						0 . 0 %	
80. Desde		2 0 1 6 0 8 0 8				87. Extranjero privado	
81. Hasta						0 . 0 %	
Entidad de vigilancia y control							
88. Entidad de vigilancia y control							
Gobernación							
9							
Estado y Beneficio							
Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV			
1	8 0	2 0 1 9 0 7 1 0		-			
2				-			
3				-			
4				-			
5				-			
Vinculación económica							
93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial			95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.		
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante							
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Representación				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 3 de 5 Hoja 3			
				4. Número de formulario 141217275407			
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Representación							
98. Representación REPRS LEGAL PRIN 1 8				99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 1 8 0 6 2 0			
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadaní 1 3		101. Número de identificación 7 3 5 4 5 7 4 7		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido ARIZA		105. Segundo apellido RIVERO		106. Primer nombre LUIS		107. Otros nombres EDUARDO	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales				001		
Espacio reservado para la DIAN				Página 4 de 5 Hoja 4				
				4. Número de formulario 141217275407				
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7				
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico		
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6		
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales								
1	111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana		112. Número de identificación 1 3		113. DV 7 3 5 4 5 7 4 7		114. Nacionalidad COLOMBIA	
	115. Primer apellido ARIZA		116. Segundo apellido RIVERO		117. Primer nombre LUIS		118. Otros nombres EDUARDO	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso 2 0 1 8 0 6 2 0		123. Fecha de retiro	
2	111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana		112. Número de identificación 1 3		113. DV 1 0 8 2 9 8 3 2 9 4		114. Nacionalidad COLOMBIA	
	115. Primer apellido RODRIGUEZ		116. Segundo apellido ZAMBRANO		117. Primer nombre ADRIANA		118. Otros nombres MERCEDES	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso 2 0 1 6 0 8 0 8		123. Fecha de retiro	
3	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	
4	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	
5	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Revisor Fiscal y Contador				001				
Espacio reservado para la DIAN				Página 5 de 5 Hoja 5						
				4. Número de formulario 141217275407						
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7										
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico				
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6				
Revisor Fiscal y Contador										
Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento		125. Número de identificación		126. DV			127. Número de tarjeta profesional		
	Cédula de Ciudadanía 1 3		1 1 0 2 8 2 5 4 0 2		1			1 9 8 7 8 6 T		
	128. Primer apellido		129. Segundo apellido		130. Primer nombre			131. Otros nombres		
	PEÑARANDA		MARTINEZ		ALEXANDER			JESUS		
Revisor fiscal suplente	132. Número de Identificación Tributaria (NIT)		133. DV		134. Sociedad o firma designada					
	135. Fecha de nombramiento		2 0 2 5 0 4 0 9							
	136. Tipo de documento		137. Número de identificación		138. DV			139. Número de tarjeta profesional		
	140. Primer apellido		141. Segundo apellido		142. Primer nombre			143. Otros nombres		
Contador	144. Número de Identificación Tributaria (NIT)		145. DV		146. Sociedad o firma designada					
	147. Fecha de nombramiento									
	148. Tipo de documento		149. Número de identificación		150. DV			151. Número de tarjeta profesional		
	152. Primer apellido		153. Segundo apellido		154. Primer nombre			155. Otros nombres		
156. Número de Identificación Tributaria (NIT)		157. DV		158. Sociedad o firma designada						
159. Fecha de nombramiento										

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 73.545.747

ARIZA RIVERO

APELLIDOS

LUIS EDUARDO

NOMBRES



FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 03-ENE-1968

EL CARMEN DE BOLIVAR
(BOLIVAR)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.74

ESTATURA

O+

G.S. RH

M

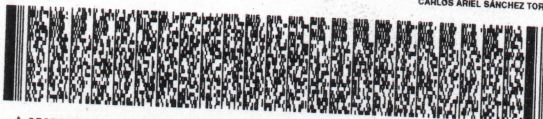
SEXO

04-AGO-1986 EL CARMEN DE BOLIVAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

Carlos Ariel Sánchez Torres
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO



A-0502200-00248651-M-0073545747-20100806

0023312650A 1

34694315



ACTA DE INICIO	
Contrato No.	LP – 003 – 2025 (2026)
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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026
FECHA DE APROBACION DEL CONTRATO EN SECOP II	10 DE FEBRERO DE 2026
FECHA DE APROBACIÓN DE GARANTÍAS	18 DE FEBRERO DE 2026
TIPO DE CONTRATO	SUMINISTRO
MODALIDAD DE SELECCIÓN	LICITACION PUBLICA
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE SAN JACINTO – BOLIVAR.
CONTRATISTA	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
NIT	901.063.321-8
REPRESENTANTE LEGAL	LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO
C.C. No.	73.545.747
DEPENDENCIA	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL MUNICIPAL
FUNCIONARIO	SEELER ALEXANDER SANCHEZ GONZALEZ
VALOR DEL CONTRATO	MIL CUATRO CIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/L (\$ 1.441.372.800)
DURACION	160 DÍAS CALENDARIOS

En las Oficinas de la **SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL MUNICIPAL** de San Jacinto - Bolívar, se reunieron los señores **SEELER ALEXANDER SANCHEZ GONZALEZ**, en su condición de **SUPERVISOR** y **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**, en calidad de **CONTRATISTA**, con el fin de dar inicio a las actividades relacionadas con el objeto contractual, por haber ya cumplidos con todos los requisitos de aprobación.

Para constancia se firma la presente por los que en ella intervinieron, a los 18/02/2026

Firma		Firma	
Nombre	SEELER SANCHEZ GONZALEZ	Nombre	LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO
Cargo	SECRETARIO DE DESARROLLO SOCIAL DE SUPERVISOR	Cargo	Representante Legal CONTRATISTA



FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR
COLOMBIA
NIT: 901.063.321-8

Factura Electrónica De Venta No. FEC149

Representación Gráfica

Forma de Pago: Contado
Método de Pago: Consignación Bancaria
Moneda: COP
Total de Líneas: 1

Fecha de Validación: 08/05/2026 04:34 PM
Fecha de Emisión: 08/05/2026 04:34 PM
Responsabilidad Tributaria: R-99-PN
Responsabilidad Tributaria: IVA
Régimen Fiscal: 48

Emisor: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR P OR COLOMBIA

Nombre Comercial: FUNDACION SOCIAL
BIENESTAR POR COLOMBIA
Nit del Emisor: 901063321
Correo Electrónico: funbicol@hotmail.com
Teléfono: 314 5187079
Dirección: CL 22 CR 50 ESQ EL CARMEN DE
BOLIVAR-BOLIVAR
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: EL CARMEN DE BOLÍVAR
País: Colombia

Receptor: MUNICIPIO DE SAN JACINTO, BO LÍVAR

Razón Social: MUNICIPIO DE SAN JACINTO,
BOLÍVAR
Identificación: 800026685
Correo Electrónico: secfinanciera@sanjacinto-
bolivar.gov.co
Teléfono:
Dirección:
Responsabilidad Tributaria: ZZ
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: SAN JACINTO
País: Colombia



#	Cod	Item	Detalle	Cant	Unidad	Precio	Subtotal	IVA	Total
1	SJ03	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	1.00	ración	166,102,020.00	166,102,020.00	0.00	166,102,020.00

Detalles:
Son: CIENTO SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO DOS MIL VEINTE PESOS
Cuentas Bancarias
ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970003958 (**Pesos**)

ahorros BANCO AGRARIO DE COLOMBIA 412303001146 (**Pesos**)

ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970004279 (**Pesos**)

La presente factura de venta se asimila en todos sus efectos legales a una letra de cambio según el artículo 774 del código de comercio, y en conformidad a la ley 1231 de julio 17 de 2008. El cliente firma en señal de aceptación y de haber recibido a entera satisfacción, real y materialmente, la mercancía aquí descrita. Se hace constar que la firma de la persona distinta al comprador supone que dicha persona está autorizada por el comprador para firmar, recibir, confesar la deuda y obligar al comprador. Esta factura causará un interés de mora a la tasa máxima permitida por la ley a partir de su fecha de vencimiento. Autorizamos a la FUNDACION BIENESTAR POR COLOMBIA, o a quien represente sus derechos para que reporte a las centrales de riesgo financiero, bien sea Fenalco, Procrédito, Sifin o Datacrédito o cualquier otra base de datos que cumpla esta función ante cualquier incumplimiento del deudor.

CUFE :
c2d2274d4b859c3f689ee207e7581e4e4d71f19e03282f2bf92be47f673f9748cd9b34930e542c9c2cac7f1868e27670

Detalle de Venta	
Subtotal:	COP 166,102,020.00
Monto Bruto:	COP 166,102,020.00
Monto IVA:	COP 0.00
Total Venta:	COP 166,102,020.00
Total a pagar:	COP 166,102,020.00



CERTIFICACION

EL CARMEN (BOLIVAR), BOLIVAR, 11/05/2026

Por medio de la presente hacemos constar que nuestro cliente **FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA** con **NIT 901.063.321-8** posee en el Banco Davivienda:

CUENTA DE AHORROS DAMAS

Número 058900074798

Cordialmente,

BANCO DAVIVIENDA



FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
NIT. 901.063.321-8

PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES

ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 (PERSONAS JURÍDICAS)

Yo, **ALEXANDER JESÚS PEÑARANDA MARTÍNEZ**, Identificado con Cédula de ciudadanía No. 1.102.825.402, en mi calidad de Revisor Fiscal de la **FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA**, Identificada Con NIT No. 901.063.321-8, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Cartagena, bajo la gravedad del juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar de la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección.

Con respecto a los aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), declaro bajo gravedad de juramento que conforme el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, la entidad por la cual certifico se encuentra exonerada del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud (aporte a salud del empleador), en tanto que las sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente, considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes, cuentan con este beneficio y es el caso en que se encuentra la empresa respecto de sus empleados.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002

Dada en El Carmen de Bolívar a los once (11) días del mes de Mayo de 2026.

Firma

Nombre de Quien Certifica: ALEXANDER JESUS PEÑARANDA MARTÍNEZ
CC. 1.102.825.402
Revisor Fiscal
T.P. 198786-T

FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
DIRECCION CRA 53 # 25-17 EL CARMEN DE BOLIVAR
CORREO: funbicol@hotmail.com
CEL: 3145187079

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES COMPROBANTE DE PAGO

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901063321
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:		FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	
CIUDAD/MUNICIPIO:	EL CARMEN DE BOLIVAR	DEPARTAMENTO:	BOLIVAR
DIRECCIÓN:	CRA 53 #25-17	TELÉFONO:	6661197
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de otras asociaciones n.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:		6018925818		TIPO DE PLANILLA:	
PERIODO COTIZACIÓN		MES:		E-EMPLEADOS	
OTROS SUBSISTEMAS:		abril		PERIODO COTIZACIÓN	
		MES:		mayo	
		AÑO:		2026	
DÍAS DE MORA:		2026		SALUD:	
		AÑO:		2026	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		4			
2026/05/11		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		298774232	

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	6	\$ 1.264.900
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 281.100
8002248088	230301	230301-PORVENIR	9	\$ 1.897.300
SUBTOTAL:			16	\$ 3.443.300
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1	\$ 219.600
SUBTOTAL:			1	\$ 219.600
CAJA DE COMPENSACIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8904800237	CCF08	CCF08-COMFENALCO CARTAGENA	16	\$ 861.600
SUBTOTAL:			16	\$ 861.600
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	16	\$ 257.200
SUBTOTAL:			16	\$ 257.200
OTROS PARAFISCALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8999990341	PASENA	PASENA-SENA	1	\$ 35.300
8999992392	PAICBF	PAICBF-ICBF	1	\$ 52.800
SUBTOTAL:				\$ 88.100

VALOR SIN MORA:	\$ 4.855.300
VALOR MORA:	\$ 14.500
TOTAL PAGADO:	\$ 4.869.800



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 - Bolívar, 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 registró 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 ALIMENTACIÓN 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. **CLAUSULA 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 transmitidas 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 NutricionalesII; 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 AseoII; Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y NutricionalesII 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 NutricionalesII, 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 los 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 Aseoll, 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 Aseoll. 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 Aseoll. 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 transmitidas 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 Nutricionalesll. 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 Contrato 2) 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 relacionados 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 relacionados en el numeral 6 del Art. 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 **E) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** por una cuantía DE DOSCIENTOS (200) SMLMV de conformidad con el rango establecido en el numeral 1 artículo 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 descuenta 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 descuenta 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 registro 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

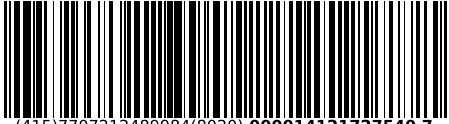


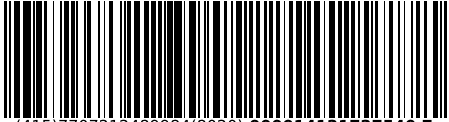
haya lugar en virtud del presente contrato y a publicarlo en el SECOP. **CLAUSULA VIGESIMA – LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará dentro de los términos establecidos en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007. El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento 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 riesgos 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 incurrido 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 alimentaria. **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.

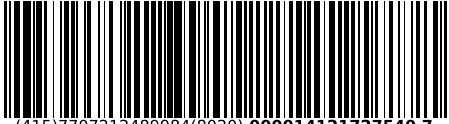
Para mayor constancia, se suscribe en el municipio de San Jacinto, a través del SECOP II, una vez sea aprobado por las partes.

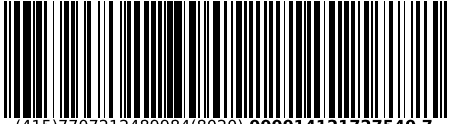
Proyecto:
Shirley Paternina Díaz

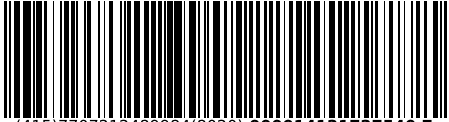


DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 141217275407			
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
IDENTIFICACIÓN							
24. Tipo de contribuyente		25. Tipo de documento		26. Número de Identificación			
Persona jurídica		1					
Lugar de expedición		28. País		29. Departamento		30. Ciudad/Municipio	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre		34. Otros nombres	
35. Razón social							
FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA							
36. Nombre comercial				37. Sigla			
UBICACIÓN							
38. País		39. Departamento		40. Ciudad/Municipio			
COLOMBIA		Bolívar		El Carmen de Bolívar			
1		6 9		1		3	
41. Dirección principal							
CR 60 22 42 OF 102 BRR DOCE DE NOVIEMBRE							
42. Correo electrónico funbicol@hotmail.com							
43. Código postal				44. Teléfono 1		45. Teléfono 2	
				3 0 1 4 4 2 6 2 7 8		3 1 4 5 1 8 7 0 7 9	
CLASIFICACIÓN							
Actividad económica				Ocupación			
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		52. Número establecimientos	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código
9 4 9 9	2 0 1 6 0 8 0 8	8 5 1 1	2 0 1 6 0 8 0 8	7 8 3 0	4 7 1 1		
Responsabilidades, Calidades y Atributos							
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26							
53. Código 5 7 9 1 4 4 2 4 8 5 2 5 5							
05- Impto. renta y compl. régimen ordinario 55- Informante de Beneficiarios Finales							
07- Retención en la fuente a título de renta							
09- Retención en la fuente en el impuesto							
14- Informante de exogena							
42- Obligado a llevar contabilidad							
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA							
52 - Facturador electrónico							
Usuarios aduaneros				Exportadores			
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3			
54. Código 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20				57. Modo 58. CPC			
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación							
Para uso exclusivo de la DIAN							
59. Anexos SI NO X				60. No. de Folios: 0			
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.				Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.			
Firma del solicitante:				Firma autorizada:			
				984. Nombre ARIZA RIVERO LUIS EDUARDO			
				985. Cargo Representante legal Certificado			

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 5 Hoja 2			
				4. Número de formulario 141217275407			
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Características y formas de las organizaciones							
62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados			
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros			
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio		2	
		1 6					
Constitución, Registro y Última Reforma				Composición del Capital			
Documento		1. Constitución		2. Reforma			
71. Clase		0 1		0 1		82. Nacional	
72. Número		1		2		1 0 0 %	
73. Fecha		2 0 1 6 0 8 0 8		2 0 1 8 0 6 2 0		83. Nacional público	
74. Número de notaría						0 . 0 %	
75. Entidad de registro		0 3		0 3		84. Nacional privado	
76. Fecha de registro		2 0 1 6 1 0 2 4		2 0 1 8 0 6 2 6		1 0 0 . 0 %	
77. No. Matrícula mercantil		0 9 3 6 8 0 9 2 2		0 9 3 6 8 0 9 2 2		85. Extranjero	
78. Departamento		1 3		1 3		0 %	
79. Ciudad/Municipio		9		9		86. Extranjero público	
Vigencia						0 . 0 %	
80. Desde		2 0 1 6 0 8 0 8				87. Extranjero privado	
81. Hasta						0 . 0 %	
Entidad de vigilancia y control							
88. Entidad de vigilancia y control							
Gobernación							
9							
Estado y Beneficio							
Item		89. Estado actual		90. Fecha cambio de estado		91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	
						92. DV	
1		8 0		2 0 1 9 0 7 1 0		-	
2						-	
3						-	
4						-	
5						-	
Vinculación económica							
93. Vinculación económica		94. Nombre del grupo económico y/o empresarial				95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	
						96. DV.	
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante							
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Representación				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 3 de 5 Hoja 3			
				4. Número de formulario 141217275407			
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Representación							
98. Representación REPRS LEGAL PRIN 1 8				99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 1 8 0 6 2 0			
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadaní 1 3		101. Número de identificación 7 3 5 4 5 7 4 7		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido ARIZA		105. Segundo apellido RIVERO		106. Primer nombre LUIS		107. Otros nombres EDUARDO	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales				001		
Espacio reservado para la DIAN				Página 4 de 5 Hoja 4				
				4. Número de formulario 141217275407				
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7				
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico		
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6		
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales								
1	111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana		112. Número de identificación 1 3		113. DV 7 3 5 4 5 7 4 7		114. Nacionalidad COLOMBIA	
	115. Primer apellido ARIZA		116. Segundo apellido RIVERO		117. Primer nombre LUIS		118. Otros nombres EDUARDO	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso 2 0 1 8 0 6 2 0		123. Fecha de retiro	
2	111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana		112. Número de identificación 1 3		113. DV 1 0 8 2 9 8 3 2 9 4		114. Nacionalidad COLOMBIA	
	115. Primer apellido RODRIGUEZ		116. Segundo apellido ZAMBRANO		117. Primer nombre ADRIANA		118. Otros nombres MERCEDES	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso 2 0 1 6 0 8 0 8		123. Fecha de retiro	
3	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	
4	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	
5	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Revisor Fiscal y Contador				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 5 de 5 Hoja 5			
				4. Número de formulario 141217275407			
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Revisor Fiscal y Contador							
Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento		125. Número de identificación		126. DV 127. Número de tarjeta profesional		
	Cédula de Ciudadanía 1 3		1 1 0 2 8 2 5 4 0 2		1 1 9 8 7 8 6 T		
	128. Primer apellido		129. Segundo apellido		130. Primer nombre		131. Otros nombres
	PEÑARANDA		MARTINEZ		ALEXANDER		JESUS
	132. Número de Identificación Tributaria (NIT)		133. DV		134. Sociedad o firma designada		
Revisor fiscal suplente	135. Fecha de nombramiento						
	2 0 2 5 0 4 0 9						
	136. Tipo de documento		137. Número de identificación		138. DV		139. Número de tarjeta profesional
	140. Primer apellido		141. Segundo apellido		142. Primer nombre		143. Otros nombres
	144. Número de Identificación Tributaria (NIT)		145. DV		146. Sociedad o firma designada		
Contador	147. Fecha de nombramiento						
	148. Tipo de documento		149. Número de identificación		150. DV		151. Número de tarjeta profesional
	152. Primer apellido		153. Segundo apellido		154. Primer nombre		155. Otros nombres
	156. Número de Identificación Tributaria (NIT)		157. DV		158. Sociedad o firma designada		
	159. Fecha de nombramiento						

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

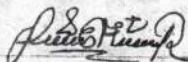
NUMERO 73.545.747

ARIZA RIVERO

APELLIDOS

LUIS EDUARDO

NOMBRES


FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 03-ENE-1968

EL CARMEN DE BOLIVAR
(BOLIVAR)

LUGAR DE NACIMIENTO

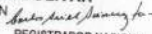
1.74
ESTATURA

O+
G.S. RH

M
SEXO

04-AGO-1986 EL CARMEN DE BOLIVAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION


REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES



A-0502200-00248651-M-0073545747-20100806

0023312650A 1

34694315



FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR
COLOMBIA
NIT: 901.063.321-8

Factura Electrónica De Venta No. FEC149

Representación Gráfica

Forma de Pago: Contado
Método de Pago: Consignación Bancaria
Moneda: COP
Total de Líneas: 1

Fecha de Validación: 08/05/2026 04:34 PM
Fecha de Emisión: 08/05/2026 04:34 PM
Responsabilidad Tributaria: R-99-PN
Responsabilidad Tributaria: IVA
Régimen Fiscal: 48

Emisor: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR P OR COLOMBIA

Nombre Comercial: FUNDACION SOCIAL
BIENESTAR POR COLOMBIA
Nit del Emisor: 901063321
Correo Electrónico: funbicol@hotmail.com
Teléfono: 314 5187079
Dirección: CL 22 CR 50 ESQ EL CARMEN DE
BOLIVAR-BOLIVAR
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: EL CARMEN DE BOLÍVAR
País: Colombia

Receptor: MUNICIPIO DE SAN JACINTO, BO LÍVAR

Razón Social: MUNICIPIO DE SAN JACINTO,
BOLÍVAR
Identificación: 800026685
Correo Electrónico: secfinanciera@sanjacinto-
bolivar.gov.co
Teléfono:
Dirección:
Responsabilidad Tributaria: ZZ
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: SAN JACINTO
País: Colombia



#	Cod	Item	Detalle	Cant	Unidad	Precio	Subtotal	IVA	Total
1	SJ03	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	1.00	ración	166,102,020.00	166,102,020.00	0.00	166,102,020.00

Detalles:
Son: CIENTO SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO DOS MIL VEINTE PESOS
Cuentas Bancarias
ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970003958 (**Pesos**)

ahorros BANCO AGRARIO DE COLOMBIA 412303001146 (**Pesos**)

ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970004279 (**Pesos**)

La presente factura de venta se asimila en todos sus efectos legales a una letra de cambio según el artículo 774 del código de comercio, y en conformidad a la ley 1231 de julio 17 de 2008. El cliente firma en señal de aceptación y de haber recibido a entera satisfacción, real y materialmente, la mercancía aquí descrita. Se hace constar que la firma de la persona distinta al comprador supone que dicha persona está autorizada por el comprador para firmar, recibir, confesar la deuda y obligar al comprador. Esta factura causará un interés de mora a la tasa máxima permitida por la ley a partir de su fecha de vencimiento. Autorizamos a la FUNDACION BIENESTAR POR COLOMBIA, o a quien represente sus derechos para que reporte a las centrales de riesgo financiero, bien sea Fenalco, Procrédito, Sifin o Datacrédito o cualquier otra base de datos que cumpla esta función ante cualquier incumplimiento del deudor.

CUFE :
c2d2274d4b859c3f689ee207e7581e4e4d71f19e03282f2bf92be47f673f9748cd9b34930e542c9c2cac7f1868e27670

Detalle de Venta	
Subtotal:	COP 166,102,020.00
Monto Bruto:	COP 166,102,020.00
Monto IVA:	COP 0.00
Total Venta:	COP 166,102,020.00
Total a pagar:	COP 166,102,020.00



CERTIFICACION

EL CARMEN (BOLIVAR), BOLIVAR, 11/05/2026

Por medio de la presente hacemos constar que nuestro cliente **FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA** con **NIT 901.063.321-8** posee en el Banco Davivienda:

CUENTA DE AHORROS DAMAS

Número 058900074798

Cordialmente,

BANCO DAVIVIENDA



FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
NIT. 901.063.321-8

PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES

ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 (PERSONAS JURÍDICAS)

Yo, **ALEXANDER JESÚS PEÑARANDA MARTÍNEZ**, Identificado con Cédula de ciudadanía No. 1.102.825.402, en mi calidad de Revisor Fiscal de la **FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA**, Identificada Con NIT No. 901.063.321-8, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Cartagena, bajo la gravedad del juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar de la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección.

Con respecto a los aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), declaro bajo gravedad de juramento que conforme el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, la entidad por la cual certifico se encuentra exonerada del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud (aporte a salud del empleador), en tanto que las sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente, considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes, cuentan con este beneficio y es el caso en que se encuentra la empresa respecto de sus empleados.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002

Dada en El Carmen de Bolívar a los once (11) días del mes de Mayo de 2026.

Firma

Nombre de Quien Certifica: ALEXANDER JESUS PEÑARANDA MARTÍNEZ
CC. 1.102.825.402
Revisor Fiscal
T.P. 198786-T

FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
DIRECCION CRA 53 # 25-17 EL CARMEN DE BOLIVAR
CORREO: funbicol@hotmail.com
CEL: 3145187079

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901063321
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:		FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	
CIUDAD/MUNICIPIO:	EL CARMEN DE BOLIVAR	DEPARTAMENTO:	BOLIVAR
DIRECCIÓN:	CRA 53 #25-17	TELÉFONO:	6661197
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de otras asociaciones n.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:		6018925818		TIPO DE PLANILLA:	
PERIODO COTIZACIÓN		MES:		E-EMPLEADOS	
OTROS SUBSISTEMAS:		abril		PERIODO COTIZACIÓN	
		MES:		mayo	
		AÑO:		2026	
DÍAS DE MORA:		2026		SALUD:	
		AÑO:		2026	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		4			
2026/05/11		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		298774232	

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	6	\$ 1.264.900
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 281.100
8002248088	230301	230301-PORVENIR	9	\$ 1.897.300
SUBTOTAL:			16	\$ 3.443.300
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1	\$ 219.600
SUBTOTAL:			1	\$ 219.600
CAJA DE COMPENSACIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8904800237	CCF08	CCF08-COMFENALCO CARTAGENA	16	\$ 861.600
SUBTOTAL:			16	\$ 861.600
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	16	\$ 257.200
SUBTOTAL:			16	\$ 257.200
OTROS PARAFISCALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8999990341	PASENA	PASENA-SENA	1	\$ 35.300
8999992392	PAICBF	PAICBF-ICBF	1	\$ 52.800
SUBTOTAL:				\$ 88.100

VALOR SIN MORA:	\$ 4.855.300
VALOR MORA:	\$ 14.500
TOTAL PAGADO:	\$ 4.869.800



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 - Bolívar, 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 registrá 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 ALIMENTACIÓN 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. **CLAUSULA 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 transmitidas 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 NutricionalesII; 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 AseoII; Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y NutricionalesII 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 NutricionalesII, 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 los 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 Aseoll, 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 Aseoll. 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 Aseoll. 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 transmitidas 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 NutricionalesII. 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 Contrato 2) 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 relacionados 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 relacionados en el numeral 6 del Art. 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 **E) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** por una cuantía DE DOSCIENTOS (200) SMLMV de conformidad con el rango establecido en el numeral 1 artículo 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 descuenta 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 descuenta 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



ALCALDÍA MUNICIPAL
SAN JACINTO, BOLÍVAR
2024 - 2027

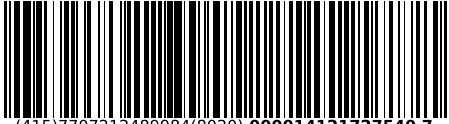


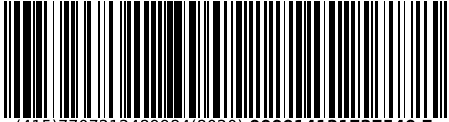
haya lugar en virtud del presente contrato y a publicarlo en el SECOP. **CLAUSULA VIGESIMA – LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará dentro de los términos establecidos en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007. El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento 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 riesgos 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 incurrido 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 alimentaria. **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.

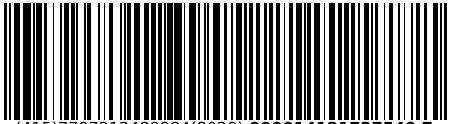
Para mayor constancia, se suscribe en el municipio de San Jacinto, a través del SECOP II, una vez sea aprobado por las partes.

Proyecto:
Shirley Paternina Díaz



DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 141217275407			
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 9 0 1 0 6 3 3 2 1		6. DV 8		12. Dirección seccional Impuestos de Cartagena		14. Buzón electrónico 6	
IDENTIFICACIÓN							
24. Tipo de contribuyente Persona jurídica		25. Tipo de documento 1		26. Número de Identificación			
Lugar de expedición		28. País		29. Departamento		30. Ciudad/Municipio	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre		34. Otros nombres	
35. Razón social FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA							
36. Nombre comercial				37. Sigla			
UBICACIÓN							
38. País COLOMBIA		39. Departamento Bolívar		40. Ciudad/Municipio El Carmen de Bolívar		2 4 4	
41. Dirección principal CR 60 22 42 OF 102 BRR DOCE DE NOVIEMBRE							
42. Correo electrónico funbicol@hotmail.com							
43. Código postal				44. Teléfono 1 3 0 1 4 4 2 6 2 7 8		45. Teléfono 2 3 1 4 5 1 8 7 0 7 9	
CLASIFICACIÓN							
Actividad económica				Ocupación			
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades		52. Número establecimientos	
46. Código 9 4 9 9	47. Fecha inicio actividad 2 0 1 6 0 8 0 8	48. Código 8 5 1 1	49. Fecha inicio actividad 2 0 1 6 0 8 0 8	50. Código 7 8 3 0 4 7 1 1	51. Código		
Responsabilidades, Calidades y Atributos							
53. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 05- Impto. renta y compl. régimen ordinario 55- Informante de Beneficiarios Finales 07- Retención en la fuente a título de renta 09- Retención en la fuente en el impuesto 14- Informante de exogena 42- Obligado a llevar contabilidad 48 - Impuesto sobre las ventas - IVA 52 - Facturador electrónico							
Usuarios aduaneros				Exportadores			
54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20				55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3 57. Modo 58. CPC			
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación							
Para uso exclusivo de la DIAN							
59. Anexos SI NO X				60. No. de Folios: 0			
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012. Firma del solicitante:				Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada: 984. Nombre ARIZA RIVERO LUIS EDUARDO 985. Cargo Representante legal Certificado			

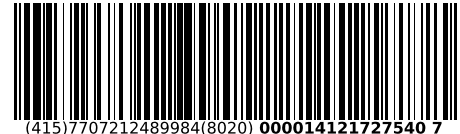
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 5 Hoja 2			
				4. Número de formulario 141217275407			
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Características y formas de las organizaciones							
62. Naturaleza		63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados			
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros			
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio		2	
		1 6					
Constitución, Registro y Última Reforma				Composición del Capital			
Documento		1. Constitución		2. Reforma			
71. Clase		0 1		0 1		82. Nacional	
72. Número		1		2		1 0 0 %	
73. Fecha		2 0 1 6 0 8 0 8		2 0 1 8 0 6 2 0		83. Nacional público	
74. Número de notaría						0 . 0 %	
75. Entidad de registro		0 3		0 3		84. Nacional privado	
76. Fecha de registro		2 0 1 6 1 0 2 4		2 0 1 8 0 6 2 6		1 0 0 . 0 %	
77. No. Matrícula mercantil		0 9 3 6 8 0 9 2 2		0 9 3 6 8 0 9 2 2		85. Extranjero	
78. Departamento		1 3		1 3		0 %	
79. Ciudad/Municipio		9		9		86. Extranjero público	
Vigencia						0 . 0 %	
80. Desde		2 0 1 6 0 8 0 8				87. Extranjero privado	
81. Hasta						0 . 0 %	
Entidad de vigilancia y control							
88. Entidad de vigilancia y control							
Gobernación							
9							
Estado y Beneficio							
Item		89. Estado actual		90. Fecha cambio de estado		91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	
						92. DV	
1		8 0		2 0 1 9 0 7 1 0		-	
2						-	
3						-	
4						-	
5						-	
Vinculación económica							
93. Vinculación económica		94. Nombre del grupo económico y/o empresarial				95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	
						96. DV.	
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante							
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Representación				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 3 de 5 Hoja 3			
				4. Número de formulario 141217275407			
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Representación							
98. Representación REPRS LEGAL PRIN 1 8				99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 1 8 0 6 2 0			
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadaní 1 3		101. Número de identificación 7 3 5 4 5 7 4 7		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido ARIZA		105. Segundo apellido RIVERO		106. Primer nombre LUIS		107. Otros nombres EDUARDO	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

141217275407



(415)7707212489984(8020) 000014121727540 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

9 0 1 0 6 3 3 2 1 8

Impuestos de Cartagena

6

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

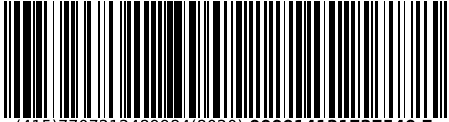
111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 7 3 5 4 5 7 4 7	113. DV 1 3	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido ARIZA	116. Segundo apellido RIVERO	117. Primer nombre LUIS	118. Otros nombres EDUARDO	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 1 8 0 6 2 0	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 1 0 8 2 9 8 3 2 9 4	113. DV 1 3	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido RODRIGUEZ	116. Segundo apellido ZAMBRANO	117. Primer nombre ADRIANA	118. Otros nombres MERCEDES	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 1 6 0 8 0 8	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	
115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	
115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro	

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	
115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro	

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Revisor Fiscal y Contador				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 5 de 5 Hoja 5			
				4. Número de formulario 141217275407			
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Revisor Fiscal y Contador							
Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento		125. Número de identificación		126. DV 127. Número de tarjeta profesional		
	Cédula de Ciudadanía 1 3		1 1 0 2 8 2 5 4 0 2		1 1 9 8 7 8 6 T		
	128. Primer apellido		129. Segundo apellido		130. Primer nombre		131. Otros nombres
	PEÑARANDA		MARTINEZ		ALEXANDER		JESUS
Revisor fiscal suplente	132. Número de Identificación Tributaria (NIT)		133. DV		134. Sociedad o firma designada		
	135. Fecha de nombramiento						
	2 0 2 5 0 4 0 9						
	136. Tipo de documento		137. Número de identificación		138. DV 139. Número de tarjeta profesional		
Contador	140. Primer apellido		141. Segundo apellido		142. Primer nombre		143. Otros nombres
	144. Número de Identificación Tributaria (NIT)		145. DV		146. Sociedad o firma designada		
	147. Fecha de nombramiento						
	148. Tipo de documento		149. Número de identificación		150. DV 151. Número de tarjeta profesional		
	152. Primer apellido		153. Segundo apellido		154. Primer nombre		155. Otros nombres
	156. Número de Identificación Tributaria (NIT)		157. DV		158. Sociedad o firma designada		
	159. Fecha de nombramiento						

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 73.545.747

ARIZA RIVERO

APELLIDOS

LUIS EDUARDO

NOMBRES


FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 03-ENE-1968

EL CARMEN DE BOLIVAR
(BOLIVAR)

LUGAR DE NACIMIENTO

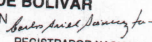
1.74
ESTATURA

O+
G.S. RH

M
SEXO

04-AGO-1986 EL CARMEN DE BOLIVAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION


REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES



A-0502200-00248651-M-0073545747-20100806

0023312650A 1

34694315



FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR
COLOMBIA
NIT: 901.063.321-8

Factura Electrónica De Venta No. FEC149

Representación Gráfica

Forma de Pago: Contado
Método de Pago: Consignación Bancaria
Moneda: COP
Total de Líneas: 1

Fecha de Validación: 08/05/2026 04:34 PM
Fecha de Emisión: 08/05/2026 04:34 PM
Responsabilidad Tributaria: R-99-PN
Responsabilidad Tributaria: IVA
Régimen Fiscal: 48

Emisor: FUNDACION SOCIAL BIENESTAR P OR COLOMBIA

Nombre Comercial: FUNDACION SOCIAL
BIENESTAR POR COLOMBIA
Nit del Emisor: 901063321
Correo Electrónico: funbicol@hotmail.com
Teléfono: 314 5187079
Dirección: CL 22 CR 50 ESQ EL CARMEN DE
BOLIVAR-BOLIVAR
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: EL CARMEN DE BOLÍVAR
País: Colombia

Receptor: MUNICIPIO DE SAN JACINTO, BO LÍVAR

Razón Social: MUNICIPIO DE SAN JACINTO,
BOLÍVAR
Identificación: 800026685
Correo Electrónico: secfinanciera@sanjacinto-
bolivar.gov.co
Teléfono:
Dirección:
Responsabilidad Tributaria: ZZ
Departamento: BOLÍVAR
Municipio: SAN JACINTO
País: Colombia



#	Cod	Item	Detalle	Cant	Unidad	Precio	Subtotal	IVA	Total
1	SJ03	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	1.00	ración	166,102,020.00	166,102,020.00	0.00	166,102,020.00

Detalles:
Son: CIENTO SESENTA Y SEIS MILLONES CIENTO DOS MIL VEINTE PESOS
Cuentas Bancarias
ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970003958 (Pesos)

ahorros BANCO AGRARIO DE COLOMBIA 412303001146 (Pesos)

ahorros BANCO DAVIVIENDA 058970004279 (Pesos)

La presente factura de venta se asimila en todos sus efectos legales a una letra de cambio según el artículo 774 del código de comercio, y en conformidad a la ley 1231 de julio 17 de 2008. El cliente firma en señal de aceptación y de haber recibido a entera satisfacción, real y materialmente, la mercancía aquí descrita. Se hace constar que la firma de la persona distinta al comprador supone que dicha persona está autorizada por el comprador para firmar, recibir, confesar la deuda y obligar al comprador. Esta factura causará un interés de mora a la tasa máxima permitida por la ley a partir de su fecha de vencimiento. Autorizamos a la FUNDACION BIENESTAR POR COLOMBIA, o a quien represente sus derechos para que reporte a las centrales de riesgo financiero, bien sea Fenalco, Procrédito, Sifin o Datacrédito o cualquier otra base de datos que cumpla esta función ante cualquier incumplimiento del deudor.

CUFE :
c2d2274d4b859c3f689ee207e7581e4e4d71f19e03282f2bf92be47f673f9748cd9b34930e542c9c2cac7f1868e27670

Detalle de Venta	
Subtotal:	COP 166,102,020.00
Monto Bruto:	COP 166,102,020.00
Monto IVA:	COP 0.00
Total Venta:	COP 166,102,020.00
Total a pagar:	COP 166,102,020.00



CERTIFICACION

EL CARMEN (BOLIVAR), BOLIVAR, 11/05/2026

Por medio de la presente hacemos constar que nuestro cliente **FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA** con **NIT 901.063.321-8** posee en el Banco Davivienda:

CUENTA DE AHORROS DAMAS

Número 058900074798

Cordialmente,

BANCO DAVIVIENDA



FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
NIT. 901.063.321-8

PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES

ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002 (PERSONAS JURÍDICAS)

Yo, **ALEXANDER JESÚS PEÑARANDA MARTÍNEZ**, Identificado con Cédula de ciudadanía No. 1.102.825.402, en mi calidad de Revisor Fiscal de la **FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA**, Identificada Con NIT No. 901.063.321-8, debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Cartagena, bajo la gravedad del juramento, certifico el pago de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar de la compañía durante los últimos seis (6) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente procedimiento de selección.

Con respecto a los aportes al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y al Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), declaro bajo gravedad de juramento que conforme el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016, la entidad por la cual certifico se encuentra exonerada del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y las cotizaciones al Régimen Contributivo de Salud (aporte a salud del empleador), en tanto que las sociedades y personas jurídicas y asimiladas contribuyentes declarantes del impuesto sobre la renta y complementarios, correspondientes a los trabajadores que devenguen, individualmente, considerados, menos de diez (10) salarios mínimos mensuales legales vigentes, cuentan con este beneficio y es el caso en que se encuentra la empresa respecto de sus empleados.

Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002

Dada en El Carmen de Bolívar a los once (11) días del mes de Mayo de 2026.

Firma

Nombre de Quien Certifica: ALEXANDER JESUS PEÑARANDA MARTÍNEZ
CC. 1.102.825.402
Revisor Fiscal
T.P. 198786-T

FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
DIRECCION CRA 53 # 25-17 EL CARMEN DE BOLIVAR
CORREO: funbicol@hotmail.com
CEL: 3145187079

DATOS GENERALES DEL APORTANTE				
TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:		901063321	
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA			
CIUDAD/MUNICIPIO:	EL CARMEN DE BOLIVAR	DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	
DIRECCIÓN:	CRA 53 #25-17		TELÉFONO:	6661197
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES	
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades de otras asociaciones n.	
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO			
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):		NO		

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA											
NÚMERO PLANILLA:		6018925818		TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS					
PERIODO COTIZACIÓN		MES:		abril		PERIODO COTIZACIÓN		MES:		mayo	
OTROS SUBSISTEMAS:		AÑO:		2026		SALUD:		AÑO:		2026	
DÍAS DE MORA:		4									
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/05/11		NÚMERO AUTORIZACIÓN:		298774232					

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8002297390	230201	230201- PROTECCION	6	\$ 1.264.900
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	\$ 281.100
8002248088	230301	230301-PORVENIR	9	\$ 1.897.300
SUBTOTAL:			16	\$ 3.443.300
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1	\$ 219.600
SUBTOTAL:			1	\$ 219.600
CAJA DE COMPENSACIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8904800237	CCF08	CCF08-COMFENALCO CARTAGENA	16	\$ 861.600
SUBTOTAL:			16	\$ 861.600
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8600111536	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A	16	\$ 257.200
SUBTOTAL:			16	\$ 257.200
OTROS PARAFISCALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
8999990341	PASENA	PASENA-SENA	1	\$ 35.300
8999992392	PAICBF	PAICBF-ICBF	1	\$ 52.800
SUBTOTAL:				\$ 88.100

VALOR SIN MORA:	\$ 4.855.300
VALOR MORA:	\$ 14.500
TOTAL PAGADO:	\$ 4.869.800



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 - Bolívar, 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 registrá 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 ALIMENTACIÓN 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. **CLAUSULA 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 transmitidas 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 NutricionalesII; 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 AseoII; Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y NutricionalesII 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 NutricionalesII, 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 los 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 Aseoll, 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 Aseoll. 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 Aseoll. 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 transmitidas 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 NutricionalesII. 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 Contrato 2) 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 relacionados 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 relacionados en el numeral 6 del Art. 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 **E) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** por una cuantía DE DOSCIENTOS (200) SMLMV de conformidad con el rango establecido en el numeral 1 artículo 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 descuenta 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 descuenta 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 registro 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



ALCALDÍA MUNICIPAL
SAN JACINTO, BOLÍVAR
2024 - 2027



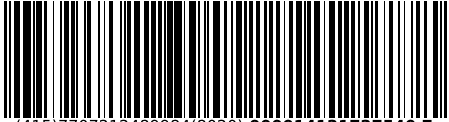
haya lugar en virtud del presente contrato y a publicarlo en el SECOP. **CLAUSULA VIGESIMA – LIQUIDACIÓN:** El presente contrato se liquidará dentro de los términos establecidos en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007. El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento 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 riesgos 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 incurrido 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 alimentaria. **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.

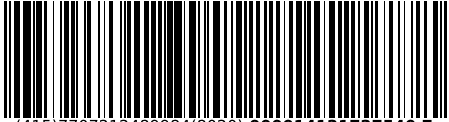
Para mayor constancia, se suscribe en el municipio de San Jacinto, a través del SECOP II, una vez sea aprobado por las partes.

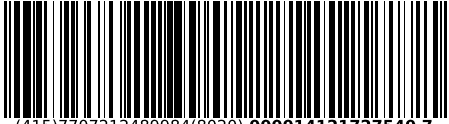
Proyecto:
Shirley Paternina Díaz

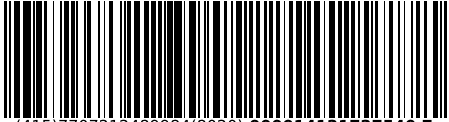


DIAN		Formulario del Registro Único Tributario		001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 141217275407	
(415)7707212489984(8020) 000014121727540 7					
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena	
14. Buzón electrónico 6					
IDENTIFICACIÓN					
24. Tipo de contribuyente		25. Tipo de documento		26. Número de Identificación	
Persona jurídica		1			
Lugar de expedición		28. País		29. Departamento	
				30. Ciudad/Municipio	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre	
				34. Otros nombres	
35. Razón social					
FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA					
36. Nombre comercial					
37. Sigla					
UBICACIÓN					
38. País		39. Departamento		40. Ciudad/Municipio	
COLOMBIA		Bolívar		El Carmen de Bolívar	
1		6 9		1 3 2 4 4	
41. Dirección principal					
CR 60 22 42 OF 102 BRR DOCE DE NOVIEMBRE					
42. Correo electrónico funbicol@hotmail.com					
43. Código postal		44. Teléfono 1		45. Teléfono 2	
		3 0 1 4 4 2 6 2 7 8		3 1 4 5 1 8 7 0 7 9	
CLASIFICACIÓN					
Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades	
46. Código		47. Fecha inicio actividad		48. Código	
9 4 9 9		2 0 1 6 0 8 0 8		49. Fecha inicio actividad	
				50. Código	
				1 2	
				7 8 3 0 4 7 1 1	
				51. Código	
				52. Número establecimientos	
Responsabilidades, Calidades y Atributos					
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26					
53. Código 5 7 9 1 4 4 2 4 8 5 2 5 5					
05- Impto. renta y compl. régimen ordinario 55- Informante de Beneficiarios Finales					
07- Retención en la fuente a título de renta					
09- Retención en la fuente en el impuesto					
14- Informante de exogena					
42- Obligado a llevar contabilidad					
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA					
52 - Facturador electrónico					
Usuarios aduaneros					
Exportadores					
55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3					
57. Modo					
58. CPC					
59. Anexos SI NO X					
60. No. de Folios: 0					
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.					
Firma del solicitante:					
Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.					
Firma autorizada:					
984. Nombre ARIZA RIVERO LUIS EDUARDO					
985. Cargo Representante legal Certificado					

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 5 Hoja 2			
				4. Número de formulario 141217275407			
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Características y formas de las organizaciones							
62. Naturaleza		2		63. Formas asociativas			
65. Fondos				66. Cooperativas			
68. Sin personería jurídica				69. Otras organizaciones no clasificadas		1 6	
				70. Beneficio		2	
64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados							
67. Sociedades y organismos extranjeros							
Constitución, Registro y Última Reforma							
Documento		1. Constitución		2. Reforma		Composición del Capital	
71. Clase		0 1		0 1		82. Nacional	
72. Número		1		2		1 0 0 %	
73. Fecha		2 0 1 6 0 8 0 8		2 0 1 8 0 6 2 0		83. Nacional público	
74. Número de notaría						0 . 0 %	
75. Entidad de registro		0 3		0 3		84. Nacional privado	
76. Fecha de registro		2 0 1 6 1 0 2 4		2 0 1 8 0 6 2 6		1 0 0 . 0 %	
77. No. Matrícula mercantil		0 9 3 6 8 0 9 2 2		0 9 3 6 8 0 9 2 2		85. Extranjero	
78. Departamento		1 3		1 3		0 %	
79. Ciudad/Municipio		9		9		86. Extranjero público	
Vigencia						0 . 0 %	
80. Desde		2 0 1 6 0 8 0 8				87. Extranjero privado	
81. Hasta						0 . 0 %	
Entidad de vigilancia y control							
88. Entidad de vigilancia y control							
Gobernación							
9							
Estado y Beneficio							
Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV			
1	8 0	2 0 1 9 0 7 1 0		-			
2				-			
3				-			
4				-			
5				-			
Vinculación económica							
93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial			95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante		96. DV.	
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante							
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Representación				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 3 de 5 Hoja 3			
				4. Número de formulario 141217275407			
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Representación							
98. Representación REPRS LEGAL PRIN 1 8				99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 1 8 0 6 2 0			
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadaní 1 3		101. Número de identificación 7 3 5 4 5 7 4 7		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido ARIZA		105. Segundo apellido RIVERO		106. Primer nombre LUIS		107. Otros nombres EDUARDO	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales				001		
Espacio reservado para la DIAN				Página 4 de 5 Hoja 4				
				4. Número de formulario 141217275407				
				 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7				
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico		
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6		
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales								
1	111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana		112. Número de identificación 1 3		113. DV 7 3 5 4 5 7 4 7		114. Nacionalidad COLOMBIA	
	115. Primer apellido ARIZA		116. Segundo apellido RIVERO		117. Primer nombre LUIS		118. Otros nombres EDUARDO	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso 2 0 1 8 0 6 2 0		123. Fecha de retiro	
2	111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana		112. Número de identificación 1 3		113. DV 1 0 8 2 9 8 3 2 9 4		114. Nacionalidad COLOMBIA	
	115. Primer apellido RODRIGUEZ		116. Segundo apellido ZAMBRANO		117. Primer nombre ADRIANA		118. Otros nombres MERCEDES	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso 2 0 1 6 0 8 0 8		123. Fecha de retiro	
3	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	
4	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	
5	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV		114. Nacionalidad	
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres	
	119. Razón social							
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro	

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Revisor Fiscal y Contador				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 5 de 5 Hoja 5			
				4. Número de formulario 141217275407			
 (415)7707212489984(8020) 000014121727540 7							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
9 0 1 0 6 3 3 2 1		8		Impuestos de Cartagena		6	
Revisor Fiscal y Contador							
Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento		125. Número de identificación		126. DV 127. Número de tarjeta profesional		
	Cédula de Ciudadanía 1 3		1 1 0 2 8 2 5 4 0 2		1 1 9 8 7 8 6 T		
	128. Primer apellido		129. Segundo apellido		130. Primer nombre		131. Otros nombres
	PEÑARANDA		MARTINEZ		ALEXANDER		JESUS
Revisor fiscal suplente	132. Número de Identificación Tributaria (NIT)		133. DV		134. Sociedad o firma designada		
	135. Fecha de nombramiento						
	2 0 2 5 0 4 0 9						
	136. Tipo de documento		137. Número de identificación		138. DV		139. Número de tarjeta profesional
Contador	140. Primer apellido		141. Segundo apellido		142. Primer nombre		143. Otros nombres
	144. Número de Identificación Tributaria (NIT)		145. DV		146. Sociedad o firma designada		
	147. Fecha de nombramiento						
	148. Tipo de documento		149. Número de identificación		150. DV		151. Número de tarjeta profesional
	152. Primer apellido		153. Segundo apellido		154. Primer nombre		155. Otros nombres
	156. Número de Identificación Tributaria (NIT)		157. DV		158. Sociedad o firma designada		
	159. Fecha de nombramiento						

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 73.545.747

ARIZA RIVERO

APELLIDOS

LUIS EDUARDO

NOMBRES


FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 03-ENE-1968

EL CARMEN DE BOLIVAR
(BOLIVAR)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.74

ESTATURA

O+

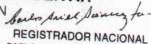
G.S. RH

M

SEXO

04-AGO-1986 EL CARMEN DE BOLIVAR

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION


REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES



A-0502200-00248651-M-0073545747-20100806

0023312650A 1

34694315



INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE LICITACIÓN PÚBLICA No. 003 – 2025 (2026) CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE SAN JACINTO, BOLÍVAR Y FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA, REPRESENTADO LEGALMENTE POR LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO.

1. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO

Contrato No.	LP – 003 – 2025 (2026)
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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026
FECHA DE APROBACION DEL CONTRATO EN SECOP II	10 DE FEBRERO DE 2026
FECHA DE APROBACIÓN DE GARANTÍAS	18 DE FEBRERO DE 2026
TIPO DE CONTRATO	SUMINISTRO
MODALIDAD DE SELECCIÓN	LICITACION PUBLICA
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE SAN JACINTO – BOLIVAR.
CONTRATISTA	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
NIT	901.063.321-8
REPRESENTANTE LEGAL	LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO
C.C. No.	73.545.747
DEPENDENCIA	SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL MUNICIPAL
FUNCIONARIO	SEELER ALEXANDER SANCHEZ GONZALEZ
VALOR DEL CONTRATO	MIL CUATRO CIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS ML (\$ 1.441.372.800)
DURACION	160 DÍAS CALENDARIOS

2. **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 ML (\$ 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.

3. AVANCE FINANCIERO

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL		
Número del CDP	Fecha del CDP	Valor del CDP
2026011901	19/01/2026	\$ 1,441.909.440



CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL		
Número del RP	Fecha del RP	Valor del RP
2026021001	10/02/2026	\$ 1.441.372.800

SITUACIÓN FINANCIERA DEL CONTRATO		
DETALLE DEL PAGO	VALOR	OBSERVACIONES
Valor inicial del Contrato	\$ 1.441.372.800	N/A
Acta Parcial No. 1	\$ 36.911.560	Factura, informe de supervisión
Acta parcial No. 2	\$ 147.646.240	Factura, informe de supervisión
Acta parcial No. 3	\$ 166.102.020	Factura, informe de supervisión

4. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA O PROBLEMAS EN LA EJECUCIÓN ATRIBUIBLES AL CONTRATISTA:

No ☒ X Sí ☐

5. INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE LA ADMINISTRACION O PROBLEMAS EN LA EJECUCIÓN ATRIBUIBLES A LA MISMA:

No ☒ X Sí ☐

6. EL DESEMPEÑO DEL CONTRATISTA ESTA AJUSTADO A LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LOS DOCUMENTOS DEL CONTRATO.

No ☐ Sí ☒ X

7. DESCRIPCION GENERAL DE LAS ACTIVIDADES POR PARTE 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 transmitidas 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 las 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 NutricionalesII; 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 AseoII; Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y NutricionalesII 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 NutricionalesII, 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 los 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 transmitidas 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.

8. OBLIGACIONES EJECUTADAS

En cumplimiento de las funciones de supervisión establecidas en la normatividad vigente (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015), así como en el clausulado contractual, con el propósito de verificar la correcta ejecución del contrato, la adecuada utilización de los recursos públicos y el cumplimiento de los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

8.1. OBJETO DE LA SUPERVISIÓN

El presente informe tiene como finalidad dejar constancia del seguimiento técnico, administrativo, operativo y financiero realizado a la ejecución del contrato LP-003-2025 durante el periodo correspondiente al mes de abril de 2026, verificando el cumplimiento de las obligaciones contractuales, los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional para el Programa de Alimentación Escolar – PAE, así como las condiciones de calidad, cobertura, oportunidad e inocuidad en la prestación del servicio.

8.2. METODOLOGÍA DE VERIFICACIÓN

Para efectos de control y validación, la supervisión se desarrolló mediante:

- Revisión integral del informe técnico-financiero presentado por el contratista
- Verificación de registros de entrega de raciones (listados de beneficiarios)
- Validación de certificaciones suscritas por el representante legal
- Revisión de evidencias fotográficas y documentales
- Análisis de consistencia entre ejecución física y financiera
- Verificación del cumplimiento de lineamientos técnicos del PAE

8.3. EJECUCIÓN CONTRACTUAL VERIFICADA

Ejecución Física

Concepto	Valor
Beneficiarios atendidos	1.094
Días ejecutados	18 días
Raciones entregadas	19.692 almuerzos
Modalidad	Ración preparada en sitio (almuerzo)

Se evidencia correspondencia entre:

- Número de beneficiarios
- Días ejecutados
- Total, de raciones reportadas



Trazabilidad verificada:
 $1.094 \text{ beneficiarios} \times 18 \text{ días} = 19.692 \text{ raciones}$

EJECUCIÓN FINANCIERA

Concepto	Valor
Valor unitario	\$8.435
Valor ejecutado en el periodo	\$166.102.020
Valor total contrato	\$1.441.372.800

Validación:

$19.692 \text{ raciones} \times \$8.435 = \$166.102.020 \checkmark$

Se evidencia coherencia entre ejecución física y financiera, sin inconsistencias aritméticas.

8.3. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL

Componente Operativo

En el marco del seguimiento contractual, se realizó verificación integral del componente operativo, evidenciándose:

- **Continuidad en la prestación del servicio:** Se constató que la entrega de raciones alimentarias se ejecutó de manera continua durante los dieciocho (18) días hábiles del periodo evaluado del 06 de abril de 2026 al 30 de abril de 2026, sin presentarse interrupciones, suspensiones o afectaciones en la prestación del servicio, en concordancia con el calendario escolar y las obligaciones contractuales.
- **Cobertura efectiva del servicio:** Se verificó la atención del 100% de los 1.094 beneficiarios, conforme a los listados de titulares de derecho. La información reportada guarda coherencia con los registros diarios de entrega, evidenciando cumplimiento total de la cobertura contratada.
- **Trazabilidad y control de la entrega:** El proceso de distribución se encuentra soportado en registros diarios de entrega debidamente diligenciados, los cuales permiten identificar beneficiarios atendidos, fechas, cantidades y responsables, garantizando transparencia, control y posibilidad de auditoría.
- **Organización en la distribución:** Se evidenció que la entrega de raciones se realizó de forma organizada, respetando horarios establecidos dentro de la jornada escolar, con apoyo del personal institucional, evitando aglomeraciones y garantizando condiciones adecuadas de manipulación hasta el consumo final.
- **Articulación institucional:** Se constató coordinación efectiva entre el operador, directivos docentes y personal de apoyo, lo cual permitió una ejecución ordenada, eficiente y sin contratiempos del programa.
- **Análisis de control:** La información operativa presenta consistencia entre lo programado (cobertura, días y raciones) y lo ejecutado, sin evidenciar desviaciones, subregistros o inconsistencias.

Resultado: CUMPLE $\checkmark$

Componente Técnico – Nutricional



En la evaluación del componente nutricional se evidenció:

- **Implementación del ciclo de menú:**
El programa opera con un ciclo de menú de cuatro (4) semanas (20 menús rotativos), diseñado por profesional en nutrición con matrícula vigente, garantizando variedad, equilibrio nutricional y planificación adecuada del servicio.
- **Cumplimiento de minuta patrón:**
Las raciones entregadas cumplen con las especificaciones técnicas en cuanto a gramajes, combinación de alimentos y aporte nutricional, conforme a los lineamientos establecidos por el Programa de Alimentación Escolar – PAE.
- **Estructura nutricional de las raciones:**
Se verificó la inclusión de los grupos de alimentos requeridos:
 - Proteínas (leguminosas, carnes, huevo)
 - Cereales (arroz y derivados)
 - Tubérculos y plátanos
 - Verduras y hortalizas
 - Bebidas naturales y/o lácteos
- **Enfoque territorial y aceptabilidad:**
El ciclo de menú incorpora alimentos propios de la región Caribe (yuca, plátano, jugos tropicales, mote de queso), favoreciendo la aceptabilidad, el consumo efectivo y la reducción de desperdicios.
- **Aporte al bienestar estudiantil:**
Se evidencia que las raciones contribuyen al mejoramiento de la capacidad de concentración, energía durante la jornada escolar y permanencia en el aula.

Análisis técnico: El componente nutricional se encuentra alineado con los lineamientos del MEN, garantizando un aporte adecuado de macronutrientes y micronutrientes, sin evidencias de incumplimiento o desviación técnica.

Resultado: CUMPLE ✓

Componente Logístico

En relación con la gestión logística del programa, se verificó:

- **Recepción de alimentos:**
Se evidenció control en la recepción de insumos, incluyendo verificación de:
 - Condiciones de empaque
 - Fechas de vencimiento
 - Cantidades recibidas
 - Características físicas y organolépticas
- **Condiciones de almacenamiento:**
Los alimentos son almacenados en espacios adecuados, limpios, ventilados y organizados, evitando riesgos de contaminación, deterioro o exposición a agentes externos.



- **Aplicación del método PEPS (FIFO):**
Se constató la correcta rotación de inventarios bajo el principio "Primero en entrar, primero en salir", minimizando riesgos de vencimiento o pérdida de productos.
- **Control de inventarios:**
Se llevan registros de entradas y salidas de alimentos, lo cual permite trazabilidad en el uso de insumos y control sobre el consumo.
- **Distribución interna:**
Se evidenció una logística adecuada en el traslado de los alimentos desde el almacenamiento hasta el área de preparación y entrega.

Resultado: CUMPLE ✓.

Talento Humano

En la evaluación del personal vinculado al programa, se evidenció:

- **Dotación y elementos de protección personal (EPP):**
El personal manipulador cuenta con dotación completa (uniforme, gorro, tapabocas, delantal), en condiciones adecuadas de uso y limpieza.
- **Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):**
Se observó cumplimiento de protocolos relacionados con:
 - Higiene personal
 - Manipulación de alimentos
 - Limpieza y desinfección de áreas
- **Condiciones de presentación personal:**
El personal cumple con requisitos sanitarios (cabello cubierto, uñas limpias, ausencia de accesorios), reduciendo riesgos de contaminación.
- **Capacitación del personal:**
Se evidenció la realización de jornadas de capacitación en:
 - Manipulación higiénica de alimentos
 - Bioseguridad
 - Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos
- **Desempeño operativo:**
El personal demuestra conocimiento de sus funciones y adecuada ejecución de actividades asignadas.

Resultado: CUMPLE ✓

Control de Calidad e Inocuidad

En materia de calidad e inocuidad alimentaria, se verificó:

- **Condiciones higiénico-sanitarias:**
Las actividades de preparación, manipulación y entrega se realizan en condiciones adecuadas de limpieza, orden y salubridad.
- **Verificación organoléptica:**
Se realiza control de calidad mediante evaluación de características sensoriales (olor, color, textura, sabor), garantizando que los alimentos sean aptos para el consumo.



- Prevención de contaminación:**
Se evidencian prácticas adecuadas para evitar contaminación cruzada, incluyendo separación de alimentos crudos y preparados y uso correcto de utensilios.
- Control en manipulación:**
El personal aplica protocolos que minimizan riesgos de contaminación y garantizan la inocuidad de los alimentos.
- Cumplimiento normativo:**
El proceso se desarrolla conforme a lineamientos sanitarios aplicables al PAE.

Resultado: CUMPLE ✓

9. SEGUIMIENTO A RIESGOS:

¿En el periodo de ejecución reportado existe la posibilidad de materialización de algún riesgo, atendiendo la matriz de riesgos definida en los estudios y documentos previos?

SI ☐ NO ☒

En el evento que la respuesta sea afirmativa, se requiere se anexe el correspondiente soporte documental para su posterior ajuste y tratamiento, el cual deberá ser verificado por el supervisor del contrato en los siguientes informes de supervisión.

10. Garantías

Nº DEL CONTRATO	LP – 003 – 2025 (2026)
OBJETO DEL CONTRATO	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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026.
CONTRATISTA	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
NIT	901.063.321-8
REPRESENTANTE LEGAL	LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO
C.C.	73.545.747
FECHA DE APROBACIÓN DEL CONTRATO SECOP II	11 DE FEBRERO DE 2026
POLÍZAS SOLICITADAS	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 EXTRA CONTRACTUAL: por una cuantía DE DOSCIENTOS (200) SMLMV de conformidad con el rango establecido en el numeral 1 artículo 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.
--	---

Fuente: Contrato N° LP – 003 – 2025 (2026)

En cumplimiento de las obligaciones contractuales adquiridas por el contratista **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**, éste presentó las pólizas que se describen a continuación, con el fin de amparar los riesgos y las obligaciones derivadas del contrato, la cual cubre los siguientes amparos.

COMPANHIA SEGUROS DEL ESTADO S. A.			
PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO No. 75-44-101151888			
AMPARO	VIGENCIA		VALOR ASEGURADO
	INICIAL	FINAL	
Cumplimiento del contrato	18/02/2026	30/05/2027	\$144.137.280
Calidad del servicio	18/02/2026	30/05/2027	\$ 288.274.560
Calidad de los elementos	18/02/2026	30/03/2027	\$ 288.274.560
Pago De Salarios, Prestaciones Sociales E Indemnizaciones	18/02/2026	30/11/2029	\$ 72.068.64
TOTAL, ASEGURADO			\$ 792.755.040

Fuente: Póliza N° 75 – 44 -101151888

Que, verificados los plazos, amparos y monto de los mismos, incluidos en la Póliza antes detallada con fecha de expedición 11/02/2026, y con una vigencia desde el 18/02/2026 hasta el 30/11/2029 presentada ante esta administración por el contratista **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**, se establece que la misma cumple con los requisitos pactados en el contrato LP-003-2025 (2026), por lo tanto, se aprueba la **PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL No. 75 – 44 – 101151888**.

COMPANHIA SEGUROS DEL ESTADO S. A.			
PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL ETRACONTRACTUAL No. 75 – 44 - 101057566			
AMPARO	VIGENCIA		VALOR ASEGURADO
	INICIAL	FINAL	
Predios Labores y Operaciones	18/02/2026	30/11/2026	\$ 350.181.000
Contratista y subcontratista	18/02/2026	30/11/2026	\$ 350.181.000
Vehículos propios y no propios	18/02/2026	30/11/2026	\$ 350.181.000



TOTAL, ASEGURADO			\$ 350.181.000
------------------	--	--	----------------

Fuente: Póliza N° 75 – 40 - 101057566

Que, verificados los plazos, amparos y monto de los mismos, incluidos en la Póliza antes detallada con fecha de expedición 11/02/2026, y con una vigencia desde el 18/02/2026 hasta el 30/11/2026 presentada ante esta administración por el contratista **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**, se establece que la misma cumple con los requisitos pactados en el contrato LP-003-2025 (2026), por lo tanto, se aprueba la **PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL ETRACONTRACTUAL No. 75 – 44 – 101057566**.

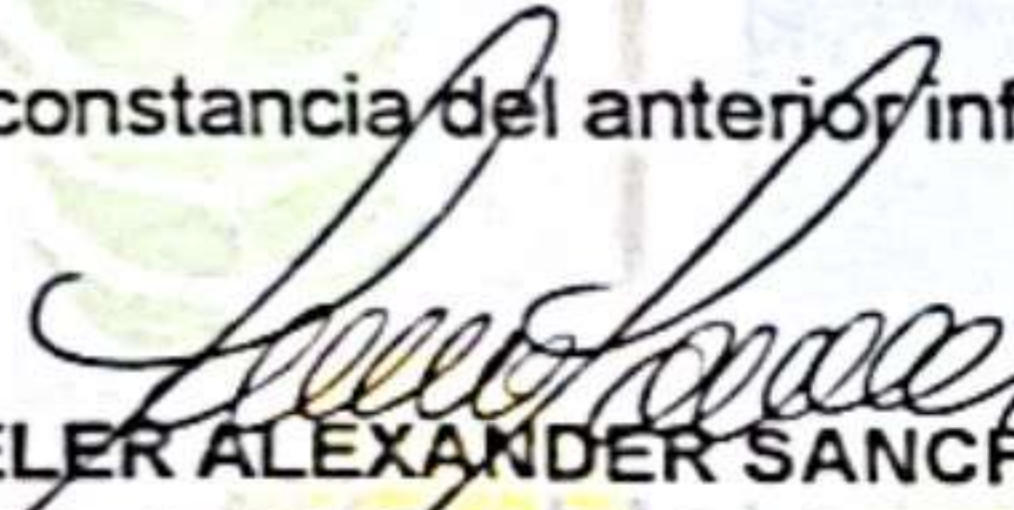
11. SEGURIDAD SOCIAL

Se realizó la correspondiente verificación de los documentos que allegó el Contratista, correspondiente a las copias de las planillas de pago y comprobante de pago a seguridad social (Salud, Pensión y ARL) en la cual se detalla:

PLANILLA No. 6018925818		
RIESGO	PERIODO	VALOR
SALUD	MAYO	\$ 219.600
PENSION	ABRL	\$ 3.443.300
ARL	MAYO	\$ 257.200
OTROS PARAFISCALES	MAYO	\$ 861.600

En consecuencia, el Supervisor hace constar que las obligaciones contenidas en el contrato antes descrito han sido cumplidas por el contratista de acuerdo con las especificaciones técnicas contenidas en dicho contrato y las mismas han sido recibidas a entera satisfacción.

En constancia del anterior informe se firma a los veintinueve (29) días del mes de mayo de 2026.


SEELER ALEXANDER SANCHEZ GONZALEZ
Secretario De Desarrollo Social Municipal
SUPERVISOR

DEPARTAMENTO DE BOLIVAR

INFORME DE EJECUCION TECNICO – FINANCIERA

MES ABRIL/2026



FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA

FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA NIT: 901.063.321-8		 FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR		
INFORME DE EJECUCION FINANCIERA - TECNICA		
Rige a partir de: 24/02/2026	SAN JACINTO, BOLÍVAR	

1. INFORMACIÓN GENERAL

Número De Contrato: LP-003-2025	Servicio que presta: 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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026	
Valor total: MIL CUATRO CIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/L (\$ 1.441.372.800)	Alcance: 160 días	
Nombre de la Entidad Administradora del Servicio: Fundación Social Bienestar por Colombia	Nombre del Representante Legal de la Entidad Contratista: Luis Eduardo Ariza Rivero	
Entidad con quien se celebró el contrato: Alcaldía de San Jacinto, Bolívar	Dependencia que supervisa(n): Secretaría de Educación	
Fecha de Inicio de la Prestación del Servicio: 24/02/2026	Período reportado: 06/04/2026 A 30/04/2026	Días Hábiles ejecutados: 18 DÍAS

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - RACIONES PREPARADAS EN SITIO (APS)

ITEM	CONCEPTO	# BENEFICIARIOS	DÍAS EJECUTADOS	#RACIONES	VR UNITARIO	VR TOTAL
2.1	Almuerzo con especificaciones establecidas en la minuta o ciclo de menú y guías de preparación relacionadas en el proyecto	1.094	18	19.692	\$8.435	\$166.102.020
TOTAL						\$166.102.020



**FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA**

INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar – PAE en Colombia constituye una de las estrategias fundamentales del Estado para garantizar el acceso, permanencia y bienestar de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo oficial. Este programa no solo responde a una necesidad básica como lo es la alimentación, sino que también se configura como un componente clave en el desarrollo integral de los estudiantes, impactando directamente en su rendimiento académico, estado nutricional y condiciones de vida.

En el municipio de San Jacinto – Bolívar, específicamente en la Institución Educativa Pío XII, el PAE se ha implementado como una estrategia orientada a mejorar las condiciones de aprendizaje, especialmente en contextos de vulnerabilidad social y económica. La población beneficiaria presenta diversas condiciones que hacen indispensable la intervención estatal, tales como limitaciones en el acceso a una alimentación balanceada, contextos familiares complejos y necesidades básicas insatisfechas.

El presente informe tiene como propósito describir de manera detallada todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del programa en el periodo evaluado, evidenciando el cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y operativos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional. Así mismo, se presentan los resultados obtenidos, el impacto generado en la población beneficiaria y el análisis de cada uno de los componentes del programa.



**FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA**

JUSTIFICACIÓN

La implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar responde a la necesidad de garantizar condiciones dignas de permanencia escolar para los estudiantes, quienes en su mayoría pertenecen a contextos de vulnerabilidad socioeconómica.

Se evidencia que la mayoría de los estudiantes no cuenta con acceso permanente a una alimentación adecuada en sus hogares, lo cual incide directamente en su capacidad de concentración, rendimiento académico y desarrollo integral. Ante esta realidad, el PAE se convierte en una estrategia esencial para disminuir brechas sociales y educativas.

La entrega de raciones alimentarias no solo cumple una función nutricional, sino que también contribuye a:

-  Reducir la deserción escolar
-  Mejorar la asistencia
-  Fortalecer el aprendizaje
-  Promover hábitos saludables

De igual manera, el programa permite articular acciones complementarias como la capacitación del personal manipulador de alimentos, el control sanitario y el fortalecimiento de procesos logísticos, garantizando un servicio de calidad.



**FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA**

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar, mediante la entrega oportuna de raciones alimentarias y el desarrollo de acciones complementarias que contribuyan al bienestar y aprendizaje de los estudiantes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✚ Suministrar raciones alimentarias de calidad a los estudiantes beneficiarios.
- ✚ Garantizar condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación de alimentos.
- ✚ Fortalecer las competencias del personal manipulador mediante capacitaciones.
- ✚ Promover el mejoramiento del rendimiento académico a través de la nutrición.
- ✚ Asegurar el cumplimiento de la normatividad vigente del PAE.



**FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA**

CONTEXTO SITUACIONAL

La población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar, se caracteriza por pertenecer en su mayoría a hogares en condición de vulnerabilidad socioeconómica, clasificados principalmente en los niveles 1 y 2 del Sisbén, lo cual evidencia limitaciones en el acceso a bienes y servicios básicos, especialmente en lo relacionado con la seguridad alimentaria y nutricional.

El municipio de San Jacinto presenta dinámicas sociales propias de contextos con brechas estructurales, donde factores como el desempleo, la informalidad laboral, los bajos ingresos familiares y la limitada cobertura de servicios sociales inciden directamente en la calidad de vida de las familias. Estas condiciones generan escenarios en los cuales los niños, niñas y adolescentes no cuentan con una alimentación adecuada en sus hogares, lo que repercute negativamente en su desarrollo físico, cognitivo y emocional.

En el ámbito educativo, se identifica que muchos estudiantes llegan a la jornada escolar sin haber consumido alimentos previamente, lo cual afecta significativamente su capacidad de concentración, atención y participación en las actividades académicas. Esta situación se traduce en bajo rendimiento escolar, desmotivación, dificultades en el aprendizaje y, en algunos casos, ausentismo y riesgo de deserción escolar.

Desde el componente nutricional, se evidencian factores de riesgo asociados a prácticas alimentarias inadecuadas, como el consumo de alimentos con bajo valor nutricional, deficiencias en la ingesta de micronutrientes y hábitos alimenticios poco saludables. Estas condiciones pueden generar problemas como desnutrición, bajo peso, fatiga constante y dificultades en el desarrollo integral de los estudiantes.

A nivel familiar, se observan dinámicas que inciden en el bienestar de los estudiantes, tales como:

- ✚ Limitada disponibilidad de recursos económicos para garantizar una alimentación balanceada.
- ✚ Escasa educación nutricional en los hogares.
- ✚ Familias con múltiples cargas económicas y sociales.
- ✚ Débil acompañamiento en los procesos educativos de los niños, niñas y adolescentes.

Así mismo, se identifican situaciones de vulnerabilidad social que impactan directamente en la población estudiantil, como:

- ✚ Inseguridad alimentaria en algunos hogares.
- ✚ Contextos de pobreza estructural.
- ✚ Riesgos psicosociales asociados a entornos familiares complejos.
- ✚ Débil acceso a servicios de salud y bienestar.

En este contexto, el Programa de Alimentación Escolar – PAE se constituye como una estrategia fundamental para mitigar estas problemáticas, garantizando el suministro de un complemento alimentario que contribuye no solo a mejorar el estado nutricional de los estudiantes, sino también a fortalecer su permanencia en el sistema educativo.

El PAE cumple un papel determinante en la reducción de brechas sociales, al ofrecer a los estudiantes una alimentación adecuada durante la jornada escolar, lo cual impacta positivamente en:

- + El mejoramiento del rendimiento académico
- + El aumento de la asistencia escolar
- + La disminución del ausentismo y la deserción
- + El fortalecimiento del desarrollo físico y cognitivo
- + La promoción de hábitos de vida saludable

De igual manera, el programa permite generar entornos escolares más equitativos, donde todos los estudiantes, independientemente de su condición socioeconómica, puedan acceder a condiciones mínimas que favorezcan su proceso educativo.

En términos generales, el análisis del contexto situacional evidencia la necesidad de mantener y fortalecer la implementación del Programa de Alimentación Escolar en la Institución Educativa Pío XII, como una estrategia integral que articula el componente nutricional con el educativo, contribuyendo al bienestar, desarrollo y formación de los niños, niñas y adolescentes del municipio de San Jacinto Bolívar.

CICLO DE MENÚ, ENFOQUE DE TERRITORIALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

IMPLEMENTACIÓN DEL CICLO DE MENÚ

En el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar, la Fundación Social Bienestar por Colombia implementa un ciclo de menú estructurado bajo los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional, conforme a la modalidad de ración para preparar en sitio – complemento tipo almuerzo.

De acuerdo con el reporte técnico de ciclos de menú suministrado, se evidencia que el programa cuenta con un ciclo de menú de 4 semanas (20 menús rotativos), diseñado por profesional en nutrición, el cual garantiza variedad, equilibrio nutricional y pertinencia cultural.

El ciclo incluye los siguientes grupos de alimentos:

- + **Alimentos proteicos:** lentejas, frijol rojo, carne, pollo, cerdo y huevo
- + **Cereales:** arroz en diferentes preparaciones (blanco, con fideos, con verduras)
- + **Tubérculos y plátanos:** yuca, papa, plátano maduro y verde
- + **Verduras y ensaladas:** repollo, zanahoria, tomate, lechuga, pepino
- + **Bebidas:** jugos naturales (guayaba, mango, mora, tomate de árbol, piña) y preparaciones con leche
- + **Productos lácteos:** leche y derivados en algunas preparaciones

Este ciclo garantiza una **distribución balanceada de macronutrientes y micronutrientes**, cumpliendo con los requerimientos nutricionales establecidos para la población escolar.

IMPORTANCIA DEL CICLO DE MENÚ EN EL PAE

La implementación de un ciclo de menú estructurado permite asegurar la calidad del servicio alimentario, ya que:

- ✚ Garantiza el aporte nutricional necesario para el desarrollo físico y cognitivo.
- ✚ Evita la monotonía alimentaria, promoviendo mayor aceptación de los alimentos.
- ✚ Permite la planificación eficiente de compras, almacenamiento y preparación.
- ✚ Asegura el cumplimiento de los lineamientos técnicos del MEN.

Así mismo, el ciclo de menú contribuye directamente al proceso educativo, ya que una alimentación adecuada mejora la concentración, el rendimiento académico y la permanencia escolar.

ENFOQUE DE TERRITORIALIDAD EN EL CICLO DE MENÚ

El ciclo de menú implementado incorpora un enfoque de territorialidad, evidenciado en la inclusión de alimentos propios de la región Caribe y del municipio de San Jacinto Bolívar.

De acuerdo con el reporte, se identifican preparaciones y alimentos característicos del territorio como:

- ✚ Lentejas y frijoles guisados
- ✚ Arroz en diversas preparaciones
- ✚ Yuca cocida y frita
- ✚ Plátano maduro y verde
- ✚ Mote de queso
- ✚ Jugos de frutas tropicales como mango, guayaba y tomate de árbol

Este enfoque permite que la alimentación entregada sea culturalmente aceptada, facilitando el consumo por parte de los estudiantes y evitando el desperdicio de alimentos.

IMPORTANCIA DE LA TERRITORIALIDAD EN EL PROGRAMA

La incorporación de la territorialidad en el ciclo de menú es fundamental, ya que:

- ✚ Respetar los hábitos alimentarios de la población.
- ✚ Fortalece la identidad cultural del territorio.
- ✚ Mejora la aceptación de los alimentos por parte de los estudiantes.
- ✚ Promueve el consumo de productos locales.
- ✚ Favorece la economía del municipio mediante la vinculación de proveedores locales.

NECESIDADES Y PARTICULARIDADES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN SAN JACINTO BOLÍVAR

El municipio de San Jacinto Bolívar presenta condiciones propias de contextos con vulnerabilidad socioeconómica, donde se identifican necesidades relacionadas con la seguridad alimentaria, tales como:

- ✚ Limitado acceso a una alimentación balanceada en algunos hogares.
- ✚ Dependencia de ingresos informales y economías de subsistencia.
- ✚ Bajo consumo de proteínas de alto valor biológico en el entorno familiar.
- ✚ Prácticas alimentarias basadas en disponibilidad y no en balance nutricional.

En este contexto, el PAE cumple un papel fundamental como estrategia de garantía del derecho a la alimentación, proporcionando al menos una comida balanceada durante la jornada escolar.

El ciclo de menú responde a estas necesidades al:

- ✚ Incluir alimentos de alto valor nutricional como leguminosas, carnes y huevos.
- ✚ Garantizar el consumo de frutas y verduras.
- ✚ Aportar energía suficiente para el desarrollo de las actividades escolares.
- ✚ Complementar la alimentación que los estudiantes reciben en sus hogares.

Durante el periodo evaluado, la implementación del ciclo de menú, articulado con el enfoque de territorialidad y las necesidades de seguridad alimentaria del municipio, permite garantizar una alimentación adecuada, pertinente y contextualizada para los estudiantes beneficiarios. Este componente fortalece no solo el estado nutricional de los estudiantes, sino también su desempeño académico, permanencia escolar y bienestar integral, consolidando el Programa

de Alimentación Escolar – PAE como una estrategia clave en el municipio de San Jacinto Bolívar.



REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA MUNICIPAL SAN JACINTO BOLIVAR
MUNICIPIO	SAN JACINTO DE BOLIVAR
SEDE EDUCATIVA	PIO XII
OPERADOR	FUNBICOL
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Afrocolombiano
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	LENTEJA GUISADA CON PLATANO MADURO		FRIJOL ROJO GUISADO CON PAPA		
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO EN BISTEC CON TOMATE Y CEBOLLA	PECHUGA GOULASH CON ZANAHORIA Y HABICHUELAS	HUEVOS REVUELTOS	CARNE MOLIDA CON PAPA EN CUADRITOS	CERDO GOULASH CON VERDURAS
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ CON PIMENTON
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULO INCLUIDO EN LEGUMINOSAS	YUCA COCIDA	TUBERCULO INCLUIDO EN LA LEGUMINOSAS	PAPA INCLUIDA EN LA PROTEINA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE



LECHE Y PRODUCTOS LATEOS					
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO		LENTEJAS GUISADA CON PAPA		FRIJOL ROJO GUISADO	
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA CON PAPAS	CERDO GOULAHES CON VERDURAS	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA EN CUADRITOS	CARNE EN GOULASH ZANAHORIA Y HABICHUELA
CEREAL	ARROZ DE AJI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULO INCLUIDO EN LA PROTEINA	TUBERCULO INCLUIDO EN LAS LEGUMINOSAS	MOTE DE QUESO	YUCA FRITA	PLATANO AMARILLO COCIDO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	ENSALADA DE ZANAHORIA TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA REPOLLO Y TOMATE	ENSALA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA
BEBIDA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LECHE Y PRODUCTOS LATEOS			QUESO INCLUIDO EN EL MOTE		
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	FRIJOL ROJO GUISADO CON PAPA			LENTEJA GUISADA CON PLATANO MADURO	
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS REVUELTOS	CARNE MOLIDA CON PAPA EN CUADRITOS	CERDO GOULASH CON VERDURAS	CERDO EN BISTEC CON TOMATE Y CEBOLLA	PECHUGA GOULASH CON ZANAHORIA Y HABICHUELAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ DE CEBOLLA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS -	TUBERCULO INCLUIDO EN	PAPA INCLUIDA EN LA PROTEINA	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	TUBERCULO INCLUIDO EN LEGUMINOSAS	YUCA COCIDA



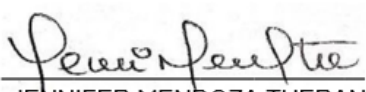
FUNDACIÓN

DERIVADOS DE CEREAL	LA LEGUMINOSAS				
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LATEOS					
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO			FRIJOL ROJO GUISADO		LENTEJAS GUISADA CON PAPA
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA EN CUADRITOS	CARNE EN GOULASH ZANAHORIA Y HABICHUELA	PECHUGA GUISADA CON PAPAS	CERDO GOULASHS CON VERDURAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ DE AJI	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MOTE DE QUESO	YUCA FRITA	PLATANO AMARILLO COCIDO	TUBERCULO INCLUIDO EN LA PROTEINA	TUBERCULO INCLUIDO EN LAS LEGUMINOSAS
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO CEBOLLA Y TOMATE	ENSALA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
BEBIDA	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LECHE Y PRODUCTOS LATEOS	QUESO INCLUIDO EN EL MOTE				
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

FIRMA	 JENNIFER MENDOZA THERAN	MATRÍCULA PROFESIONAL	MND. 04955
-------	--	-----------------------	------------

PLAN DE TRABAJO

La Fundación Social Bienestar por Colombia, en su calidad de entidad operadora del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de San Jacinto Bolívar, específicamente en la Institución Educativa Pío XII, diseñó e implementó un plan de acción e intervención integral, orientado a garantizar la correcta ejecución del programa, el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y la prestación de un servicio oportuno, eficiente y de calidad a la población beneficiaria.

Este plan se estructuró bajo un enfoque operativo, técnico, nutricional y administrativo, permitiendo articular los diferentes componentes del programa para asegurar su adecuado funcionamiento en territorio.

OBJETIVO:

Garantizar la ejecución eficiente del Programa de Alimentación Escolar – PAE mediante la implementación de acciones organizadas, sistemáticas y supervisadas que aseguren la entrega oportuna de raciones alimentarias, el cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad, y el fortalecimiento del bienestar y aprendizaje de los estudiantes beneficiarios.

ENFOQUE DEL PLAN DE TRABAJO

El plan de acción se desarrolló bajo los siguientes enfoques:

- ✚ **Enfoque de derechos:** garantizando el acceso a la alimentación como un derecho fundamental.
- ✚ **Enfoque de calidad:** asegurando el cumplimiento de estándares técnicos, sanitarios y nutricionales.
- ✚ **Enfoque preventivo:** orientado a minimizar riesgos sanitarios y operativos.
- ✚ **Enfoque educativo:** promoviendo hábitos de vida saludable en la comunidad estudiantil.

COMPONENTES DEL PLAN DE TRABAJO

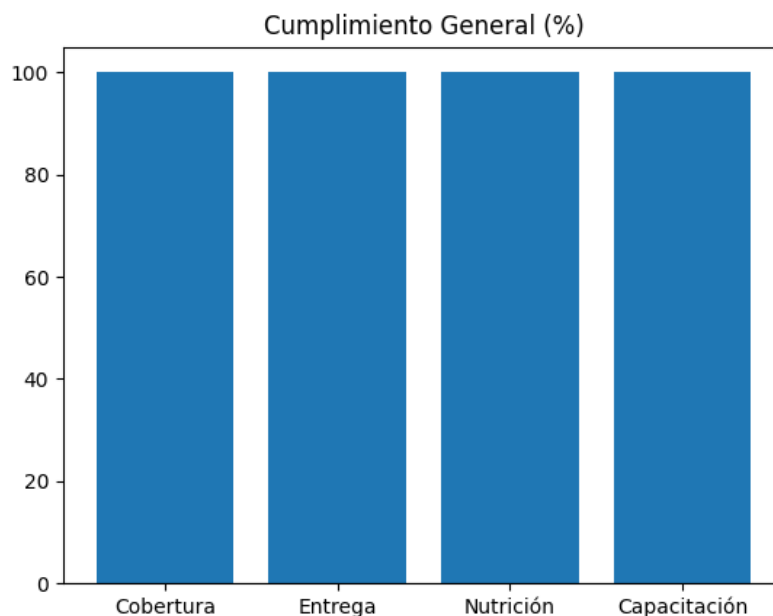


FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA

Componente	Descripción
Operativo	Entrega diaria de raciones, control de asistencia, supervisión.
Nutricional	Verificación de minuta, control nutricional, educación alimentaria.
Logístico	Recepción, almacenamiento, inventario y distribución.
Talento Humano	Capacitación, seguimiento y control del personal.
Seguimiento	Monitoreo, informes y control del programa.

INDICADORES DE CUMPLIMIENTO

Indicador	Meta	Resultado
Cobertura	100%	100%
Entrega raciones	100%	100%
Calidad nutricional	100%	100%
Capacitación	100%	100%



La gráfica de barras presentada evidencia el nivel de cumplimiento de los principales componentes del Plan de Acción e Intervención del Programa de Alimentación Escolar – PAE, los cuales corresponden a:

- + Cobertura
- + Entrega de raciones
- + Componente nutricional
- + Capacitación del talento humano

Se observa que todos los componentes alcanzan un **nivel de cumplimiento del 100%**, lo que indica que las actividades planificadas fueron ejecutadas en su totalidad durante el periodo evaluado.

Este resultado permite evidenciar que:

- + **Cobertura:** Se garantizó la atención total de los estudiantes beneficiarios, sin exclusiones ni interrupciones en el servicio.
- + **Entrega de raciones:** La distribución de los alimentos se realizó de manera continua, organizada y oportuna, cumpliendo con los días establecidos en el calendario escolar.
- + **Componente nutricional:** Las raciones entregadas cumplieron con los estándares definidos en la minuta patrón, asegurando el aporte adecuado de nutrientes requeridos para los estudiantes.
- + **Capacitación:** El talento humano recibió formación adecuada, lo cual se refleja en el cumplimiento de protocolos de higiene, manipulación de alimentos y calidad del servicio.

El comportamiento homogéneo de la gráfica, donde todos los indicadores alcanzan el 100%, refleja una ejecución eficiente, organizada y alineada con los lineamientos del programa PAE, evidenciando una adecuada planificación y control por parte del operador, la Fundación Social Bienestar por Colombia.

Este nivel de cumplimiento también permite inferir que:

- + No se presentaron fallas significativas en la operación del programa.
- + Se mantuvo una adecuada articulación entre los componentes técnico, operativo y logístico.
- + Se garantizó la continuidad del servicio sin afectar a la población beneficiaria.

DETALLE DÍAS DE ATENCIÓN



FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
COLOMBIA

ABRIL DE 2026						
DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2

IMPACTO DE RESULTADOS

Los resultados reflejados en la gráfica de cumplimiento permiten evidenciar un impacto significativo en diferentes dimensiones del desarrollo de los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar.

En relación con el **mejoramiento del proceso de aprendizaje**, se identifica que la garantía de una alimentación adecuada durante la jornada escolar está incidiendo de manera directa en la disposición cognitiva de los estudiantes. De manera cualitativa, se observa una mayor capacidad de atención sostenida en el aula, reducción de episodios de fatiga, mejor participación en las actividades pedagógicas y una actitud más receptiva frente al proceso de enseñanza-aprendizaje. La disponibilidad de energía derivada del consumo de alimentos balanceados permite que los estudiantes mantengan niveles óptimos de concentración, favoreciendo la apropiación de conocimientos y el desarrollo de habilidades académicas.

En cuanto a la **permanencia escolar**, el programa se consolida como un factor protector frente a la deserción, especialmente en contextos de vulnerabilidad socioeconómica como el del municipio de San Jacinto. Desde un enfoque cualitativo, se evidencia que la entrega diaria de raciones alimentarias actúa como un incentivo para la asistencia regular a la institución educativa, disminuyendo ausencias recurrentes asociadas a condiciones de inseguridad

alimentaria en el hogar. Así mismo, el programa contribuye a generar mayor motivación en los estudiantes y sus familias para mantenerse vinculados al sistema educativo, fortaleciendo la continuidad en la trayectoria escolar.

Respecto al **bienestar integral de los estudiantes**, se identifican avances en el estado general de los beneficiarios, evidenciados en mejores condiciones físicas, mayor vitalidad durante la jornada escolar y una interacción social más activa. El componente alimentario no solo impacta el desarrollo físico, sino también aspectos emocionales y sociales, al generar espacios de integración durante los momentos de consumo de alimentos y fortalecer hábitos de convivencia. De igual manera, la inclusión de alimentos variados y culturalmente pertinentes contribuye a la formación de hábitos alimentarios saludables que trascienden el entorno escolar.

Adicionalmente, desde una perspectiva institucional, el cumplimiento del 100% en los componentes del plan refleja una ejecución organizada y coherente, lo cual se traduce en confianza por parte de la comunidad educativa hacia el programa. Se evidencia una adecuada articulación entre el operador, la institución educativa y el talento humano, lo que fortalece la calidad del servicio y su impacto en los estudiantes.

La gráfica de cumplimiento no solo representa un resultado cuantitativo, sino que cualitativamente evidencia una **gestión eficiente, oportuna y alineada con los objetivos del programa**, permitiendo que el PAE se consolide como una estrategia integral que incide positivamente en el aprendizaje, la permanencia y el bienestar de los estudiantes de la Institución Educativa Pío XII.



FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL MES

En el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar, la **Fundación Social Bienestar por Colombia**, en calidad de operador, desarrolló un conjunto de actividades técnicas, operativas, logísticas y administrativas orientadas a garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.

Las actividades ejecutadas se estructuraron de manera organizada, asegurando la prestación continua, eficiente y de calidad del servicio, impactando directamente en el bienestar y proceso educativo de los estudiantes beneficiarios.

1. ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS

La entrega de raciones alimentarias constituyó la actividad principal del programa, desarrollándose de manera diaria conforme al calendario escolar establecido. Para la ejecución de esta actividad, se implementaron procedimientos organizados que garantizaron la cobertura total de los estudiantes beneficiarios, asegurando condiciones adecuadas de higiene, calidad y oportunidad en la distribución.

El proceso de entrega inició con la verificación de los productos recibidos, validando aspectos como fechas de vencimiento, condiciones del empaque, gramaje y características organolépticas de los alimentos. Posteriormente, los gestores de alimentos, en articulación con el personal docente, realizaron la distribución de las raciones en los horarios establecidos dentro de la jornada escolar, principalmente durante el descanso académico.

La entrega se efectuó mediante listados de control de beneficiarios, lo cual permitió llevar un registro detallado de la población atendida, garantizando transparencia en el proceso y trazabilidad del servicio.



**FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA**

Importancia de la actividad en el aprendizaje

La entrega de raciones alimentarias representa un componente fundamental en el fortalecimiento del proceso educativo, debido a que una adecuada nutrición incide directamente en el desarrollo cognitivo de los estudiantes.

Se evidenció que los estudiantes que reciben el complemento alimentario presentan:

- ✚ Mayor capacidad de concentración en clase
- ✚ Mejor disposición para el aprendizaje
- ✚ Incremento en la participación académica
- ✚ Reducción de episodios de fatiga y somnolencia
- ✚ Mejora en el rendimiento escolar

Adicionalmente, el programa contribuye a la permanencia escolar, reduciendo el ausentismo y mitigando factores asociados a la deserción, especialmente en contextos de vulnerabilidad.

2. ENTREGA DE DOTACIÓN AL PERSONAL (GESTORES DE ALIMENTOS)

Con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares de higiene y manipulación de alimentos, se realizó la entrega de dotación al personal encargado del manejo de los alimentos.

La dotación incluyó elementos como uniformes, gorros, tapabocas, delantales y demás implementos de protección personal, los cuales son fundamentales para prevenir la contaminación de los alimentos y asegurar la inocuidad del servicio.

Previo a la entrega, se realizó la verificación del estado de los elementos y la asignación individual al personal, dejando registro de la entrega como evidencia del cumplimiento de este proceso.

El uso adecuado de la dotación fue supervisado constantemente por el equipo operativo, evidenciándose el cumplimiento de prácticas higiénicas tales como:

- ✚ Cabello recogido y cubierto
- ✚ Uso permanente de tapabocas
- ✚ Uñas limpias y cortas
- ✚ Uniforme limpio y completo
- ✚ Ausencia de accesorios contaminantes

Estas prácticas permitieron garantizar condiciones seguras en la manipulación de alimentos.

3. ALMACENAMIENTO Y CONTROL DE ALIMENTOS



FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA

El proceso de almacenamiento se desarrolló bajo estrictos controles sanitarios, garantizando la conservación adecuada de los productos alimentarios desde su recepción hasta su distribución.

Los alimentos fueron almacenados en espacios limpios, ventilados, organizados y protegidos de factores externos que pudieran afectar su calidad, tales como humedad, contaminación o exposición directa a la luz solar.

Se implementaron controles rigurosos que incluyeron:

- ✚ Verificación de fechas de vencimiento
- ✚ Clasificación de productos por tipo
- ✚ Organización bajo el método PEPS (Primero en entrar, primero en salir)
- ✚ Control de inventarios
- ✚ Registro de entradas y salidas de productos

El personal de bodega fue responsable de garantizar el cumplimiento de estas condiciones, permitiendo mantener la calidad e inocuidad de los alimentos entregados a los estudiantes.

4. CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Como parte del fortalecimiento del talento humano, se desarrollaron jornadas de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos, con el objetivo de mejorar sus competencias técnicas y operativas.

Las capacitaciones abordaron temas fundamentales como:

- ✚ Buenas prácticas de manufactura (BPM)
- ✚ Manipulación higiénica de alimentos
- ✚ Protocolos de limpieza y desinfección
- ✚ Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos
- ✚ Uso adecuado de elementos de protección personal

Estas actividades permitieron fortalecer la calidad del servicio, reduciendo riesgos sanitarios y promoviendo una cultura de responsabilidad en el manejo de los alimentos.

5. SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO OPERATIVO

Durante la ejecución del programa, se realizaron actividades permanentes de supervisión y seguimiento, orientadas a verificar el cumplimiento de los lineamientos del PAE.

El coordinador operativo, en conjunto con el equipo técnico, realizó visitas periódicas para evaluar:

- ✚ Condiciones de entrega de raciones
- ✚ Uso adecuado de la dotación
- ✚ Estado de los alimentos
- ✚ Organización de los procesos
- ✚ Cumplimiento de horarios

Así mismo, se llevó un control continuo de la cobertura atendida, asegurando que todos los estudiantes beneficiarios recibieran el complemento alimentario.

6. CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Se implementaron mecanismos de control de calidad para garantizar que los alimentos cumplieran con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.

Se verificaron aspectos como:

- ✚ Calidad de los productos
- ✚ Condiciones de empaque
- ✚ Temperatura de almacenamiento (cuando aplica)
- ✚ Estado físico de los alimentos

Estas acciones permitieron asegurar que los alimentos entregados fueran aptos para el consumo humano.

Las actividades desarrolladas durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE permitieron garantizar una prestación eficiente, organizada y de calidad del servicio, cumpliendo con los lineamientos establecidos y generando un impacto positivo en la población beneficiaria.

La intervención realizada por la **Fundación Social Bienestar por Colombia** evidenció una adecuada articulación entre los componentes operativo, nutricional y logístico, contribuyendo al fortalecimiento del bienestar y aprendizaje de los estudiantes de la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar.

ANEXO EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES EJECUTADAS



FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA





**FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA**





CONCLUSIONES



FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA

De acuerdo con el desarrollo de las actividades ejecutadas durante el periodo correspondiente al mes de Abril del año 2026, en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa Pío XII del municipio de San Jacinto Bolívar, operado por la **Fundación Social Bienestar por Colombia**, se establecen las siguientes conclusiones:

- ✚ Durante el mes evaluado, se evidencia que la ejecución del programa se está desarrollando de manera organizada y conforme a los lineamientos técnicos, administrativos y operativos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, garantizando la continuidad en la prestación del servicio.
- ✚ Se observa que, durante el periodo reportado, se está logrando la atención de la población beneficiaria conforme a la cobertura establecida, asegurando la entrega oportuna de las raciones alimentarias a los estudiantes priorizados dentro del programa.
- ✚ En relación con la entrega de raciones, se evidencia que esta se viene realizando de manera adecuada, cumpliendo con los protocolos de verificación de calidad, condiciones de higiene e inocuidad, así como con la organización en los puntos de distribución dentro de la institución educativa.
- ✚ Desde el componente nutricional, se identifica que las raciones entregadas durante el mes cumplen con los parámetros establecidos en la minuta patrón, contribuyendo al aporte de nutrientes necesarios para el adecuado desarrollo físico y cognitivo de los estudiantes.
- ✚ En cuanto al impacto en el proceso educativo, se evidencia que el suministro del complemento alimentario está favoreciendo la disposición de los estudiantes durante la jornada escolar, reflejándose en mejores niveles de atención, participación y permanencia en las actividades académicas.
- ✚ Respecto al talento humano, se observa que el personal vinculado al programa está cumpliendo con sus funciones de manera adecuada, aplicando los protocolos establecidos en la manipulación de alimentos, uso de dotación y organización del servicio.
- ✚ En el componente logístico, se evidencia que el almacenamiento y manejo de los alimentos se está realizando bajo condiciones adecuadas, garantizando la conservación de los productos y su calidad hasta el momento de la entrega.

Finalmente, se resalta que durante el mes se mantiene una adecuada articulación entre la **Fundación Social Bienestar por Colombia**, la institución educativa y los actores involucrados, lo cual permite el desarrollo organizado de las actividades del programa.

RECOMENDACIONES



FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR
POR COLOMBIA

En el marco del seguimiento a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE durante el presente periodo, se plantean las siguientes recomendaciones orientadas al fortalecimiento continuo del servicio:

- ✚ Se recomienda continuar garantizando la ejecución del programa de manera oportuna y sin interrupciones, asegurando la disponibilidad de los alimentos para la atención diaria de los estudiantes beneficiarios.
- ✚ Es importante mantener y fortalecer las acciones de capacitación al talento humano, especialmente en lo relacionado con manipulación de alimentos, higiene, bioseguridad y control de calidad, con el fin de asegurar la adecuada prestación del servicio durante los siguientes periodos.
- ✚ Se sugiere continuar con el seguimiento permanente a los procesos de entrega de raciones, verificando el cumplimiento de horarios, organización y cobertura, con el fin de identificar oportunamente cualquier novedad y realizar los ajustes necesarios.
- ✚ Así mismo, se recomienda fortalecer los controles en el almacenamiento de alimentos, garantizando el cumplimiento de condiciones sanitarias, control de inventarios y verificación de fechas de vencimiento.
- ✚ Se sugiere seguir promoviendo hábitos de alimentación saludable en los estudiantes, aprovechando el espacio del programa para generar procesos pedagógicos que contribuyan al bienestar integral.
- ✚ De igual manera, se recomienda mantener la articulación con la institución educativa y demás actores involucrados, con el fin de optimizar la ejecución del programa y fortalecer los procesos de coordinación.

Finalmente, se recomienda continuar implementando acciones de mejora continua, que permitan optimizar la calidad del servicio y garantizar el cumplimiento de los objetivos del Programa de Alimentación Escolar – PAE en los periodos siguientes.

LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO
REPRESENTANTE LEGAL
FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA

DATOS GENERALES			
OPERADOR	FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA	NIT OPERADOR	901.063.321-8
CONTRATO N°	LP-003-2025	VALOR CONTRATO	\$1.441.372.800
N° RACIONES CONTRATADOS	170.664		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT		ALMUERZOS	
FECHA DE EJECUCIÓN	06 DE ABRIL DE 2026	Hasta	30 DE ABRIL DE 2026

CERTIFICACIÓN

El suscrito Representante Legal de la entidad Contratista, certifica que se entregaron la siguiente cantidad de raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con la siguiente distribución:

DEPARTAMENTO	BOLÍVAR	MUNICIPIO	SAN JACINTO		CÓDIGO DANE MUNICIPIO	13654
--------------	---------	-----------	-------------	--	-----------------------	-------

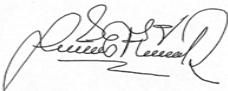
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	PROGRAMADO			ENTREGADO					
		N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS PROGRAMADOS	TOTAL RACIONES	N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	NOVEDADES	TOTAL RACIONES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
I.E. PIO XII	CAJM/CAJT									
	ALMUERZO	1.094	18	19.692	1.094	18		19.692	8.435	166.102.020
	RI									
TOTAL		1.094		19.692	1.094			19.692	8.435	166.102.020

CAJM/CAJT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada Tarde
ALMUERZO = Almuerzo
RI: Ración Industrializada

TOTAL RACIONES	CANTIDAD RACIONES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT			
TOTAL RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	19.692	8.435	166.102.020
TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
GRAN TOTAL	19.692	8.435	166.102.020

OBSERVACIONES

La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada institución educativa atendida.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:				SAN JACINTO			
FECHA:	DÍA	30		MES	ABRIL	AÑO	2026
LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO				 CC. 73.545.747			
NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL				FIRMA Y CÉDULA			

	INFORME DE EJECUCIÓN DE RECURSOS				
Periodo de ejecución:	06 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DE 2026				
Operador:	FUNDACIÓN SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA				
Contrato número:	LP-003-2025	Valor del contrato:	\$1.441.372.800		Días contratados: 156
N°Complemento Alimentario JM/JT PAE REGULAR				N° Almuerzos PAE REGULAR	
N°Complemento Alimentario JM/JT PAE JORNADA ÚNICA	170.664			N° Almuerzos PAE JORNADA ÚNICA	
Fecha acta de inicio:	06 DE ABRIL DE 2026				
Fecha elaboración informe:	30 DE ABRIL DE 2026				

EJECUCIÓN DEL RECURSO	Contrato	Ejecución Enero	Ejecución Febrero	Ejecución Marzo	Ejecución Abril	Ejecución Mayo	Ejecución Junio	Ejecución Julio	Ejecución Agosto	Ejecución Septiembre	Ejecución Octubre	Ejecución Noviembre	Ejecución Diciembre	Total ejecutado a la fecha	% de Ejecución financiera	Total por ejecutar
	\$ 1.441.372.800	\$ 0	\$ 36.911.560	\$ 147.646.240	\$ 166.102.020	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	350.659.820	24%	1.090.712.980
N° Raciones entregadas Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR																-
Costo Unitario Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR																
Costo Total Raciones Complementos Alimentarios JM/JT PAE REGULAR																-
N° Raciones entregadas Complementos Alimentarios JM/JT PAE JORNADA ÚNICA																-
Costo Unitario Complementos Alimentarios JM/JT PAE JORNADA ÚNICA																
Costo Total Raciones Complementos Alimentarios JM/JT PAE JORNADA ÚNICA																\$0
N° Raciones entregadas Almuerzos PAE REGULAR														-		-
Costo Unitario Almuerzos PAE REGULAR																
Costo Total Raciones Almuerzos PAE REGULAR	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	-		-
N° Raciones entregadas Almuerzos PAE JORNADA ÚNICA	170.880		4.376	17.504	19.692									41.572	24%	
Costo Unitario Almuerzos PAE JORNADA ÚNICA	\$ 8.435		\$ 8.435	\$ 8.435	\$ 8.435											
Costo Total Raciones Almuerzos PAE JORNADA ÚNICA	\$ 1.441.372.800	\$ 0	\$ 36.911.560	\$ 147.646.240	\$ 166.102.020	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	350.659.820	24%	1.090.712.980

INFORMACIÓN SOBRE EL ANTICIPO	Valor anticipo					
Amortización mensual anticipo						
Saldo por amortizar		\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:			SAN JACINTO			
FECHA:	DÍA	30	MES	ABRIL	AÑO	2026
LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO			 CC. 73.545.747			
NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL			FIRMA Y CÉDULA			