CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 018-2026

PRIMERO: JUSTIFICACIÓN: Se justifica la celebración del presente contrato, en los términos indicados en el estudio previo expedido por la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, Igualmente se justifica la celebración en observancia del proceso **LICITACIÓN PÚBLICA No. LP-101-2025,** que fue adjudicada mediante **Resolución No. 2380 del 29 de diciembre de 2025**, adicionalmente la propuesta se ajusta a los requerimientos de la Administración Municipal y hace parte integral del presente contrato.

SEGUNDA - **DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES:** Serán los establecidos en los artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993.

ESPECIFICACIONES DEL CONTRATO:

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS TIPOS DE RACIONES A OPERAR:

ITEM	TIPO DE RACIÓN A OPERAR	DESCRIPCIÓN	UND MEDIDA	Cantidad	PRECIO UNITARIO TECHO
1	**Grupo Jardín y Preescolar**	1 cereal 40 g. 1 lácteo 200 ml 1 fruta de 100 a 120 g. o postre de 20 g.	**Und**	**1**	**$ 4.236,76**
2	**1 a 11**	1 cereal 70 g. 1 lácteo 200 ml 1 fruta de 100 a 120 g. o postre de 20 g.	**Und**	**1**	**$ 4.812,02**

PARAGRAFO PRIMERO: La cantidad de raciones aproximadas por día - entregado será de **(12.980)** UNDS, esta cantidad puede variar de acuerdo con el comportamiento y programación de la matrícula en el transcurso de la vigencia, en las instituciones educativas focalizadas.

HORARIOS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS:

Garantizar la entrega en los horarios de consumo los cuales deben ser los establecidos por la Entidad Territorial, teniendo en cuenta la dinámica de las instituciones educativas y la promoción de hábitos alimentarios saludables; no obstante, en caso que la institución educativa requiere cambio de horario diferente al establecido por la entidad territorial, deberá notificar por escrito a esta para su análisis y aprobación; a fin de ajustar los diferentes procedimientos, incluidas las verificaciones que se realizan a través de la supervisión del contrato.

La siguiente tabla presenta los horarios de consumo de los complementos alimenticios:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	HORARIO SUGERIDO DE CONSUMO EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
Complemento alimentario jornada mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	3:00 p.m a 4:30 p.m

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 018-2026

CICLO DE MENU Y LISTA DE INTERCAMBIOS:

Los productos que se pretenden entregar a través de la presente modalidad cumplen con el ciclo de menú establecida por ETC de Dosquebradas, que se encuentra en el documento denominado ANEXO 12 - CICLO DE MENÚ Y ANALISIS QUIMICO. el cual se anexa y forma parte integral del presente estudio previo.

CICLO DE MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA JARDIN Y PREESCOLAR

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS
RACIÓN INDUSTRIALIZADA NIVEL PREESCOLAR

OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	RISARALDA			MUNICIPIO	DOSQUEBRADAS
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT 200 CC	AVENA UHT 200 CC	LECHE ENTERA UHT 200 CC	LECHE ACHOCOLATADA UHT 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA FRESA 40 GR	PAN MOJICON 40 GR	TORTA DE ZANAHORIA 40 GR	PAN LARGO 40 GR	PAN AGRIDULCE 40 GR
FRUTA		FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	
AZÚCARES Y DULCES	MANI 20 GR				AREQUIPE 20 GR
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC	AVENA UHT 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC	LECHE ENTERA UHT 200 CC
DERIVADO DE CEREAL	TORTA DE VAINILLA 40 GR	PAN COCO 40 GR	CUCA NEGRA 40 GR	PAN RELLENO DE DULCE DE LECHE 40 GR	GALLETA PUNTO 40 GR
FRUTA		FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	
AZÚCARES Y DULCES	GELATINA DE PATA 20 GR				BARRA DE CEREAL 20 GR
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE ACHOCOLATADA 200 CC	AVENA UHT 200 CC	LECHE ENTERA UHT 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC	AVENA UHT 200 CC
DERIVADO DE CEREAL	PAN AGRIDULCE 40 GR	GALLETA DE AVENA 40 GR	PASTEL CON DULCE DE LECHE 40 GR	PAN QUESO 40 GR	GALLETA DE NARANJA 40 GR
FRUTA		FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA 20 GR				MANI 20 GR
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT 200 CC	AVENA UHT 200 CC	LECHE ACHOCOLATADA 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC	LECHE ENTERA UHT 200 CC
DERIVADO DE CEREAL	PAN BOCADILLO 40 GR	GALLETA MANTECADA 40 GR	PAN COCO 40 GR	GALLETA MANI 40 GR	TORTA DE NARANJA 40 GR
FRUTA		FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	
AZÚCARES Y DULCES	BARRA DE CEREAL 20 GR				AREQUIPE 20 GR

Nota: Anexos minuta patrón ración industrializada: Frutas: Frescas y Enteras. No se permite entregar dos veces la misma fruta a una institucion educativa a la semana. Entregar en tdo el ciclo de menu 2 veces manzana y 1 vez uva.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		DANIELA JULIETH ROSERO CEBALLOS	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1085346983
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REVISA POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN			
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	

CICLO DE MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA 1 A 11

PLANEACIÓN CICLO DE MENUS
RACIÓN INDUSTRIALIZADA NIVEL 1 a 11

OPERADOR:					
DEPARTAMENTO	RISARALDA			MUNICIPIO	DOSQUEBRADAS
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT 200 CC	AVENA UHT 200 CC	LECHE ENTERA UHT 200 CC	LECHE ACHOCOLATADA UHT 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA FRESA 70 GR	PAN MOJICON 70 GR	TORTA DE ZANAHORIA 70 GR	PAN LARGO 70 GR	PAN AGRIDULCE 70 GR
FRUTA		FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	
AZÚCARES Y DULCES	MANI 20 GR				AREQUIPE 20 GR
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC	AVENA UHT 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC	LECHE ENTERA UHT 200 CC
DERIVADO DE CEREAL	TORTA DE VAINILLA 70 GR	PAN COCO 70 GR	CUCA NEGRA 70 GR	PAN RELLENO DE DULCE DE LECHE 70 GR	GALLETA PUNTO 70 GR
FRUTA		FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	
AZÚCARES Y DULCES	GELATINA DE PATA 20 GR				BARRA DE CEREAL 20 GR
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE ACHOCOLATADA 200 CC	AVENA UHT 200 CC	LECHE ENTERA UHT 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC	AVENA UHT 200 CC
DERIVADO DE CEREAL	PAN AGRIDULCE 70 GR	GALLETA DE AVENA 70 GR	PASTEL CON DULCE DE LECHE 70 GR	PAN QUESO 70 GR	GALLETA DE NARANJA 70 GR
FRUTA		FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA 20 GR				MANI 20 GR
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT 200 CC	AVENA UHT 200 CC	LECHE ACHOCOLATADA 200 CC	LECHE SABORIZADA UHT 200 CC	LECHE ENTERA UHT 200 CC
DERIVADO DE CEREAL	PAN BOCADILLO 70 GR	GALLETA MANTECADA 70 GR	PAN COCO 70 GR	GALLETA MANI 70 GR	TORTA DE NARANJA 70 GR
FRUTA		FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	FRUTA COSECHA 100 A 120 GR	
AZÚCARES Y DULCES	BARRA DE CEREAL 20 GR				AREQUIPE 20 GR

Nota: Anexos minuta patrón ración industrializada: Frutas: Frescas y Enteras. No se permite entregar dos veces la misma fruta a una institucion educativa a la semana. Entregar en tdo el ciclo de menu 2 veces manzana y 1 vez uva.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		DANIELA JULIETH ROSERO CEBALLOS	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1085346983

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 018-2026

LISTA DE INTERCAMBIOS.

FORMATO LISTA DE INTERCAMBIO					
RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
GRUPO DE EDAD	2 GRUPOS PAE		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	RISARALDA		MUNICIPIO	DOSQUEBRADAS	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
GRUPO DE ALIMENTO		ALIMENTO	CANTIDAD JARDIN Y PREESCOLAR	CANTIDAD GRADO 1 A 11	MEDIDA CASERA
BEBIDAS		LECHE LARGA VIDA	200 cc	200 cc	1 vaso
		LECHE ENTERA	200 cc	200 cc	1 vaso
		MALTEADA	200 cc	200 cc	1 vaso
		AVENA	200 cc	200 cc	1 vaso
		BEBIDA LACTEA	200 cc	200 cc	1 vaso
ACOMPAÑANTES		CUCA NEGRA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		GALLETA COCO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		GALLETA MANI	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		GALLETA CHIPS	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		GALLETA NARANJA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		GALLETA LIMON	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		GALLETA GRAJEAS	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		GALLETA DE VAINILLA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		GALLETA PUNTO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		MANTECADA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN BOCADILLO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN MOÑO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN COCO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN CALENTANO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN QUESO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN CUADRADO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN DULCE	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN MOJICON	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN REDONDO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN LARGO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PAN QUESO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		PONQUE	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		TORTA DE CHOCOLATE	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		TORTA DE BANANO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		TORTA DE AREQUIPE	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		TORTA DE VAINILLA	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
		TORTA DE QUESO	40 gr	70 gr	1 unidad mediana
FRUTAS		MANDARINA	120 gr	120 gr	1 unidad mediana
		BANANO	120 gr	120 gr	1 unidad mediana
		CARAMBOLO	123 gr	122 gr	1 unidad mediana
		GUAYABA	120 gr	120 gr	1 unidad mediana
		MANGO	120gr	120 gr	1 unidad mediana
DULCES		BOCADILLO	15 gr	20 gr	1 unidad mediana
		PANELITA	15 gr	20 gr	1 unidad mediana
		GOMITA	15 gr	20 gr	1 unidad mediana
		GELATINA-JALEA	15 gr	20 gr	1 unidad mediana
		AREQUIPE	15 gr	20 gr	1 unidad mediana
Elaboro			Reviso		
Daniela Rosero Ceballos					
NUTRICIONISTA- DIETISTA			NUTRICIONISTA- DIETISTA		

Página 1

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 018-2026

PERSONAL MÍNIMO PARA LA OPERACIÓN:

CARGO	PERFIL MINIMO REQUERIDO	No. DE PERSONAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES A REALIZAR	TIEMPO DE PERMANENCIA
Coordinador Operación General	Idoneidad: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial. Experiencia general: Mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión desde la emisión de su tarjeta profesional Experiencia específica: Dentro del periodo de la general, por término mínimo de un (01) año en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	**1**	Planeación, dirección y control de las acciones necesarias desde la competencia del operador para el cumplimiento del contrato, en los aspectos técnicos y administrativos del Programa, en el marco de la Resolución 0335 de 2021 y sus anexos Técnicos – Administrativos.	100%
Ingeniero de Alimentos	**Idoneidad:** Profesionales en ingeniería de alimentos. Experiencia general, mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión. Experiencia específica mínima de un (01) año en programas de alimentación escolar o proyectos de alimentación para primera infancia.	**1**	Realizar el seguimiento de los procesos en la cadena de almacenamiento y distribución de los productos suministrados, durante la ejecución de actividades en el proceso de cumplimiento de las obligaciones contractuales.	50%
Apoyo Administrativo	**Idoneidad:** Técnicos, y/o estudiantes universitarios afines al área administrativa o alimentos. Experiencia específica, mínima de un (01) año en actividades de apoyo administrativo para la logística de bodegaje, supervisión y entrega de programas de alimentación escolar.	**1**	Consolidar todos los documentos mensuales relacionados con los informes de actividades presentados a la supervisión, remisiones, certificaciones, planillas de seguridad social, recepción de novedades.	100%

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 018-2026

Contador	**Idoneidad:** Profesional en contaduría. Experiencia general, mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión.	**1**	Efectuar la revisión de libros contables, pago de seguridad social, impuestos, elaboración de nómina y demás acciones que se desprendan de su profesión.	50%
Jefe de logística	**Idoneidad:** Tecnólogo en alimentos, procesamiento de alimentos o tecnólogo industrial. Experiencia general, mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión desde la emisión de su tarjeta profesional.	**1**	Encargado de la Planeación, dirección y control de las acciones necesarias desde el rol de líder logístico, durante la ejecución de actividades en el proceso de cumplimiento de obligaciones contractuales.	100%
Manipuladora de alimentos planta	**Idoneidad:** Certificado en manipulación de alimentos. **Experiencia:** Mínimo seis (6) meses en programas de alimentación escolar y/o de primera infancia.	**5**	TALENTO HUMANO base para etapa de alistamiento y preparación en planta así mismo procesos de limpieza y desinfección del punto.	100%
Manipuladoras Instituciones Educativas	**Idoneidad:** Certificado en manipulación de alimentos vigente.	**54**	**TALENTO HUMANO**. base para las etapas de selección, alistamiento, entrega, limpieza y desinfección para el servicio de suministro en modalidad Industrializada.	De acuerdo con el **ANEXO NO. 13 - Horas Manipuladoras IE Dosquebradas – sujeto a variabilidad de focalización de matrículas para la vigencia 2026**

PARAGRAFO SEGUNDO: En caso de realizar un cambo durante la ejecución del contrato este deberá ser notificado y aprobado por el supervisor.

INFRAESTRUCTURA MÍNIMA:

SITIOS DE BODEGAJE Y ACOPIO

SITIO DE PREPARACIÓN, BODEGA Y ALMACENAMIENTO: Garantizar durante la ejecución del contrato sitio de bodega de almacenamiento y distribución de alimentos, la cual deberá reunir las especificaciones técnicas mínimas señaladas en los anexos del eje de calidad e inocuidad de la Resoluciones No. 0335 de 2021 y la Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones” y las demás normas sanitarias vigentes durante el plazo de ejecución del contrato.

El cumplimiento del requisito se determina por los siguientes aspectos, de los cuales se deberá allegar la documentación correspondiente junto a la oferta:

REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS DEL SITIO:

a. La planta de preparación debe estar ubicada en el Municipios de Pereira o Dosquebradas.

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 018-2026

b. El área mínima del sitio deberá ser igual o superior a 500 metros cuadrados.

c. Contar con cuarto de refrigeración, con una capacidad de almacenamiento suficiente de capacidad mínima de 20 metros cúbicos.

d. 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 CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE con fecha de expedición no superior a SESENTA (60) días antes de la fecha de entrega de la oferta, el cual debe permanecer vigente durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

EQUIPOS MÍNIMOS:

e. El operador debe contar en el sitio de operación del PAE, acreditando como mínimo un (01) montacargas con capacidad mínima de 500 kg y estibador mecánico con capacidad superior a 500 kg, 500 canastillas de material lavable y mínimo 200 estibas plásticas o metálicas.

PARAGRAFO TERCERO: El operador debe dar cumplimiento a los anexos técnicos contemplados en la Resolución 0335 de 2021 de la UAPA frente a la modalidad a implementar.

FACTOR CALIDAD:

De acuerdo con el informe final de evaluación el contratista se compromete a dar cumplimiento a los siguientes requisitos ponderables:

ACTIVIDAD	***OFRECIMIENTO***	***PUNTAJE MÁXIMO***	***OBSERVACION***
PERSONAL ADICIONAL	Ofrecer personal administrativo adicional para reforzar las labores de supervisión en las instituciones educativas, con el objetivo de garantizar un control más eficiente y oportuno en el cumplimiento de las actividades programadas y atención a los beneficiarios.	7	Aporta formato No 33 – MANIFESTACION FACTOR REQUISITO PONDERABLES debidamente diligenciado y firmado por el representante legal, HOJA DE VIDA: diego Fernando moreno Mendoza- ingeniero industrial con más de dos años de experiencia acreditada en labores de supervisión.
DOTACIÓN MANIPULADORAS	Dotar a las manipuladoras de las instituciones educativas con un bolso transparente de fácil lavado, con capacidad suficiente para guardar sus utensilios personales y el uniforme de cambio, garantizando así la higiene y organización en su lugar de trabajo.	5	Aporta formato No 33 – MANIFESTACION FACTOR REQUISITO PONDERABLES debidamente diligenciado y firmado por el representante legal, comprometiéndose a dotar a manipuladoras con bolso.
FRUTAS DIFERENTES A LAS	Realizar la entrega a los beneficiarios, mínimo una vez al mes, de frutas enteras que no estén	10	Aporta formato No 33 – MANIFESTACION FACTOR REQUISITO

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 018-2026

ESTABLECIDAS EN LOS MENU	contempladas en el menú regular, garantizando su frescura y calidad para fomentar una alimentación variada y equilibrada.		PONDERABLES debidamente diligenciado y firmado por el representante legal, comprometiéndose a entregar frutas diferentes al menú establecido,
PRODUCTO ESPECIAL EN DIA DEL NIÑO (27 de abril y 31 de octubre)	Aportar certificado debidamente firmado por el representante legal proponiendo un menú especial, diferente al habitual, para la entrega a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con motivo de la celebración del Día del Niño, asegurando que sea atractivo y adecuado para la población infantil, con el fin de brindar una experiencia festiva y memorable	6	Aporta formato No 33 – MANIFESTACION FACTOR REQUISITO PONDERABLES debidamente diligenciado y firmado por el representante legal comprometiéndose a brindar menú especial.
PLANTA DE PRODUCCIÓN	Contar con planta de producción de alimentos panificados con los debidos permisos de comercialización según el riesgo en alimentos, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 del 2005 y demás que apliquen para las plantas de producción y productos panificados.	10	Se valida mediante visita por parte de la secretaria de educación. Planta ubicada en la dg 11 # 24-64 bodega 7-8 parque el danubio DOSQUEBRADAS RISARALDA
SUMATORIA DE PUNTAJE MAXIMO:		**38**	

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Realizar la entrega de los alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con la modalidad establecida (complemento refrigerio industrializado), en cada una de las instituciones educativas priorizadas por la Secretaría de Educación, dando cumplimiento al Lineamientos técnico administrativo del PAE y Normatividad Sanitaria Legal Vigente y en las cantidades y frecuencias establecidas por la supervisión.
2. Asistir al 100% de las reuniones convocadas por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar y requerimientos por parte de las entidades de control.
3. Dar respuesta oportuna al 100% de los requerimientos realizados por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar, presentando, si es el caso, planes de mejora correspondientes que deberán ser aplicados a la totalidad de la operación tanto en planta como en puntos con sus respectivas evidencias de subsanación.
4. 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 kardex, 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, el cual se soportará con planes de alistamientos y programas de saneamiento.

5. Realizar análisis microbiológicos a los alimentos, de acuerdo con el cronograma establecido por parte de la ETC el cual será suministrado al inicio de la ejecución del contrato.
6. Estar al día con el pago de las obligaciones tales como: sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación, pagos de honorarios, primas y liquidaciones de las manipuladoras de alimentos, operarios y demás personal involucrado en la operación del PAE.
7. Entregar plan de alistamiento a la supervisión del PAE de acuerdo con los documentos descritos en la resolución 335 del 2021, según el plazo establecido.
8. Realizar la entrega de los implementos de aseo para el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección derivadas de la operación del Programa.
9. Presentar de manera mensual y anticipada los cronogramas de visitas diarias por parte del personal supervisor en los puntos de operación del programa, en caso de presentar cambios o modificaciones se debe informar a la supervisión del contrato y elaborar el respectivo informe de las visitas, con fecha modo tiempo y lugar.
10. Informar a la menor brevedad posible, las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa.
11. Dar cumplimiento a las preparaciones y/o presentaciones establecidas por la Secretaría de Educación en los 20 ciclos de menú para la operación del PAE o modalidad de entrega de alimentos definida por la SEM y aprobada por el MEN. En el caso de requerir algún intercambio o modificación, este debe ser aprobado por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar.
12. Asegurar que en cada institución educativa se encuentre la presencia de manipuladores de alimentos de acuerdo con cobertura y/o necesidad. Asegurar la participación de (1) representante del personal manipulador de alimentos que preferiblemente sea padre de familia en la integración del CAE.
13. Asegurar que el concepto higiénico sanitario emitido por el ente competente para las plantas de producción y vehículos transportadores de alimentos cuenten con concepto higiénico sanitario FAVORABLE y que este se mantenga con un porcentaje igual o superior al 90%. Así mismo mantener en óptimas condiciones la infraestructura.
14. Garantizar el mantenimiento, calibración y buen estado de los equipos utilizados en las plantas de producción e instituciones priorizadas por la SEM que fueron presentados en la etapa precontractual.
15. Asumir los costos por la reposición a que hubiere lugar, en el caso de pérdida, deterioro o que no se ajuste a los estándares de calidad requeridos de los alimentos por cualquier circunstancia y generar acta de la situación presentada a la institución educativa y supervisión.
16. Garantizar que, en cada establecimiento educativo priorizado por la SEM, se encuentren publicados los formatos relacionados con la información concerniente al programa- ficha de visibilidad y transparencia (en el formato del MEN), ciclos de menú actualizados (aprobados por

la SEM para cada grupo de edad y modalidad), guía de atención a ETAS (documento establecido por el MEN), horario de consumo.

17. Cumplir mensualmente con mínimo el 30% y el porcentaje presentado en la oferta de las compras locales de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020; donde se entienden compras locales a pequeños productores teniendo de referente la zona, local, municipal y regional, entendiendo regional como el eje cafetero (Risaralda/Caldas y Quindío).
18. Participar de los espacios que se definan por parte de la mesa técnica Nacional de Compras Locales de alimentos en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020.
19. El operador deberá presentar para su aprobación a la supervisión, un plan de gestión ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde a la normativa vigente.
20. Garantizar la entrega de dos (2) dotaciones mínimas completas que constan de pantalón, blusa, tapabocas, cofia o gorro, zapatos para las manipuladoras de alimentos de las instituciones educativas, asegurando el cumplimiento de la normativa sanitaria y laboral vigente.
21. Garantizar la entrega de dos (2) dotaciones mínimas completas que constan de pantalón, blusa, tapabocas, cofia o gorro, botas para las manipuladoras de alimentos de la planta, asegurando el cumplimiento de la normativa sanitaria y laboral vigente.
22. Presentar de manera mensual en formato digital editable a la supervisión, el seguimiento, análisis y elaborar plan de acción al PDA – Pérdida y Desperdicios de Alimentos.
23. El contratista deberá demostrar cumplimiento de la Resolución 0312 de 2019 (SG-SST) antes del inicio del contrato, mediante evidencia documental certificada.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y técnicas establecidas en el proceso de selección, en la propuesta y en el contrato.
2. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta por la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, por conducto del Supervisor del contrato, conforme a las especificaciones descritas en el estudio previo y en el pliego de condiciones, servicio debe ser prestado de óptima calidad y oportunidad.
3. Las omisiones o ambigüedades que se puedan presentar en las especificaciones de la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS no exoneran al contratista de la responsabilidad de prestar el servicio contratado con calidad y oportunidad. Si el contratista encuentra inexactitudes o incorrecciones en las especificaciones, deberá hacer corregir o aclarar la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS estas discrepancias antes de iniciar la ejecución del contrato.
4. El Contratista no podrá subcontratar totalmente el objeto del contrato, sin autorización escrita y expresa de la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS. En cuanto a los contratos de carácter laboral, que el contratista requiera celebrar, para la ejecución y oportuna entrega del objeto del contrato, serán por cuenta y riesgo del contratista, sin que

exista ningún vínculo laboral, ni dependencia de este personal con la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS.

5. Avisar a la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, dentro del día hábil siguiente de conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviviente.
6. Asumir todos los gastos que demande la ejecución del contrato, impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones. En el precio se encuentran incluidos todos los costos directos o indirectos derivados del contrato (El transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos adquiridos por la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, estarán a cargo del contratista).
7. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar estar paz y salvo cada vez que se lo requiera la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, con las excepciones señaladas. Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (salud pensión y riesgos laborales) así como al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y demás normas aplicables y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
8. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los equipos utilizados además de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo y ejecución del Programa.
9. Radicar la cuenta de manera mensual teniendo en cuenta los documentos solicitados por la ETC y las fechas de cortes; teniendo en cuenta los requisitos para el pago efectivo.
10. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 de2015.

OBLIGACIONES POR PARTE DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS:

1. Aprobar las garantías que en debida forma constituya el contratista.
2. Liquidar el contrato cuando corresponda.
3. Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista.
4. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento del objeto y obligaciones contractuales.
5. Poner a disposición del contratista la información y/o documentación, cuando se requiera para la cabal ejecución del contrato y hasta la liquidación de este. Lo anterior, sin perjuicio de las normas de confidencialidad y reserva a que haya lugar por disposición legal.

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 018-2026

TERCERA - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los gastos que demande el cumplimiento del contrato se imputarán con cargo a los recursos aprobados mediante autorización de vigencias futuras.

CUARTA - FORMA DE PAGO: El valor del contrato se pagará mediante actas mensuales vencidas o periódicas de acuerdo con el cuadro de servido de raciones entregadas que será verificadas por el equipo de apoyo a la supervisión y el supervisor del contrato, el contratista deberá emitir la correspondiente factura equivalente al valor total liquidado para pago, el valor de los pagos correspondiente surgirá del resultado de multiplicar el número de raciones entregadas en cada institución educativa asignada, por el valor unitario ofertado y el número de días. Lo anterior previo cumplimiento de las obligaciones derivadas del objeto del contrato y su aceptación a satisfacción por parte del municipio y certificado por el supervisor. **PARAGRAFO PRIMERO**: Para el correspondiente pago el equipo PAE verificará las certificaciones de Entrega de Raciones en los puntos de suministro y serán cotejados con el cuadro de servidor y certificación de los rectores de las instituciones educativas, en caso de discrepancia se realizarán los ajustes correspondientes. **PARAGRAFO SEGUNDO:** Para el trámite del pago se deberá tener los documentos mínimos conforme a la siguiente lista de chequeo:

ITEM	DOCUMENTOS CUENTA DE COBRA
1	Cuenta de Cobro
2	Informe de actividades y sus respectivos soportes en el formato establecido por la administración municipal.
3	Informe de Supervisión donde se avala las raciones suministradas y acta parcial donde se confirma el valor a pagar – con los soportes de certificación del equipo PAE
4	Certificaciones Rectores por Institución Educativa
5	Pago de estampillas
6	Factura
7	Rut
8	Certificado De Seguridad Social y Aportes Parafiscales de acuerdo con los requerimientos de ley con sus debidos soportes (Tarjeta profesional Contador y antecedentes)
9	Certificado de ARL
10	Certificado pago de Seguridad social (Excel con el detallado de manipuladores pagados)
11	Soporte Pago Manipuladoras y del personal ofertado en físico y digital editable (Excel)
12	Certificado de Cobertura
13	Cedula Representante legal
14	Informe de ejecución de recursos
15	Compras locales en físico y digital editable (Excel)
16	Seguimiento diario de entrega de raciones
17	Remisiones diarias debidamente firmadas
18	Soporte pago de servicios públicos
19	Soporte pago de transporte
20	Registro fotográfico (Modo, tiempo y lugar)
21	Entrega elemento de aseo físico y digital con firmas de recibido correspondiente
22	Análisis microbiológicos en físico y digital
23	Plan de mejora subsanado con evidencias.
24	Entrega de dotación a manipuladores de alimentos con firma de recibido en los meses de entrega
25	Informe de novedades
26	Formato de seguimiento y plan de acción al PDA - Pérdida y Desperdicios de alimentos en físico y digital editable (Excel)
27	Cronograma de visitas realizadas por supervisor de punto y soporte de este modo, tiempo, lugar.

PARAGRAFO TERCERO: Todas las demoras que se presenten por inconsistencias en los soportes, falta de información, serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. **PARAGRAFO CUARTO:** Los documentos deberán ser cargados y aprobados en el SECOP II en su totalidad, para ser avalada la cuenta siguiente. **PARAGRAFO QUINTO:** El Municipio de Dosquebradas efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. **PARAGRAFO SEXTO:** Deberán ser tramitadas por el CONTRATISTA, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la

respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del Municipio o costo para ella. **PARAGRAFO SEPTIMO:** Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

QUINTA- SUPERVISIÓN: Será ejercida por el Secretario de Educación del municipio de Dosquebradas o por quien este designe. **PARÁGRAFO - OBLIGACIONES DEL SUPERVISOR**: Las establecidas en las normas vigentes para realizar las supervisiones y el manual de contratación de la Administración Municipal.

SEXTA -INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El contratista, afirma bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la legislación colombiana.

SÉPTIMA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN Y CADUCIDAD: El presente contrato se regirá conforme los establecido en la Ley 80 de 1993 y demás normas vigentes en materia de contratación pública, la ENTIDAD en virtud de las facultades excepcionales podrá INTERPRETAR, MODIFICAR, TERMINAR UNILATERALMENTE el contrato Y DECLARAR la caducidad del mismo frente a incumplimientos del objeto contractual.

OCTAVA- CAUSALES DE TERMINACIÓN: Son causales de terminación del presente contrato, las siguientes: 1- El cumplimiento del objeto a satisfacción. 2- El mutuo acuerdo entre las partes. 3- La Fuerza mayor o al caso fortuito que impida la ejecución del mismo. 4- El vencimiento del plazo establecido en el presente contrato. 5- El incumplimiento de las obligaciones por parte del contratista.

NOVENA- CLÁUSULA PENAL. Si llegare a suceder el evento de incumplimiento total de las obligaciones el contratista, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria, el valor correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, los que se podrán cobrar, previo requerimiento, con base en el presente documento, el cual prestará mérito ejecutivo, o se podrá hacer efectivo por parte de la entidad el amparo de cumplimiento, constituido a través de la garantía única.

DÉCIMA - CESIÓN: El contratista sólo podrá ceder el presente contrato con previa autorización escrita de la Secretaría de Educación del Municipio.

DÉCIMA PRIMERA- SUBCONTRATOS: El contratista sólo podrá subcontratar todo aquello que no implique la ejecución de todo el objeto del presente contrato, con autorización previa y escrita del Municipio. En el texto de los subcontratos autorizados se dejará constancia de que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de este contrato y bajo la exclusiva responsabilidad del contratista. El Municipio podrá ordenar la terminación del subcontrato en cualquier tiempo, sin que el contratista ni el Subcontratista tengan derecho a reclamar indemnización de perjuicios o a instaurar acciones contra el Municipio por esta causa.

DÉCIMA SEGUNDA - MULTAS: En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del contratista, este autoriza expresamente, mediante el presente documento al Municipio para efectuar la tasación y cobro, previo requerimiento, de multas diarias sucesivas del uno por ciento (1%) del valor total del contrato, sin que estas sobrepasen el diez por ciento (10%) del valor total del mismo. La liquidación de las multas la efectuará el supervisor en las actas parciales de recibo y en el acta final y/o de recibo de la obra, según sea el momento en que se ocasionen, y su cobro se efectuará descontando el valor de las mismas en los pagos parciales y/o final, según sea del caso. En el evento en que no puedan ser descontadas oportunamente o no sean pagadas dentro del mes siguiente a su tasación por parte del contratista, se incluirán en la liquidación

efectuada, la cual prestará mérito ejecutivo, y su cobro podrá efectuarse con cargo a la garantía de cumplimiento. De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio.

DÉCIMA TERCERA - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO El presente contrato se liquidará conforme al artículo 60 de la Ley 80 de 1993 Modificado por el Artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.". de manera bilateral dentro de 4 meses siguientes a este, si no se logra la liquidación en este término la Entidad liquidara unilateralmente dentro de los 2 meses siguientes al vencimiento de éste.

DÉCIMA CUARTA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionaran preferiblemente mediante los mecanismos de conciliación y transacción.

DÉCIMA QUINTA - LEGISLACIÓN APLICABLE: Al presente contrato le son aplicables la Ley 80 de 1.993 y demás decretos reglamentarios y complementarios vigentes al momento de su ejecución.
DÉCIMA SEXTA - PREVENCIÓN DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO – SARLAFT: EL CONTRATISTA declara, bajo la gravedad del juramente que: a) sus recursos provienen de actividades lícitas y en tal sentido exonera al MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS de toda responsabilidad por el origen de los mismos; y b) que no se encuentra en alguna de las listas públicas nacionales o internacionales, de personas señaladas como narcotraficantes, terrorista, sujetas a extinción de dominio, investigadas por lavado de activos o responsables fiscales, y que no tiene medida alguna proferida en proceso de lavado de activos.

DECIMO SÉPTIMA- PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES: Las Partes cumplirán con sus respectivas obligaciones como controladores y procesadores de datos según las leyes de Colombia y cualquier otra ley y normativa que correspondan a la protección de datos (en conjunto, las "Leyes de Protección de Datos") en lo relacionado con este Contrato.

DECIMA OCTAVA - ADICIÓN AL CONTRATO: El presente contrato puede ser adicionado hasta en un cincuenta por ciento (50%) de la cuantía originalmente pactada, según lo estipulado en el inciso 2 del parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993.

VIGÉSIMA – PAGO DE ESTAMPILLAS: EL CONTRATISTA pagará el valor de las estampillas y cualquier otro tributo vigente. PARÁGRAFO: El supervisor del contrato deberá verificar el pago correspondiente con cada acta parcial.

VIGÉSIMA PRIMERA - INDEMNIDAD: Será obligación del contratista realizar las gestiones necesarias tendientes a que en cualquier reclamación que provenga de un tercero y que tenga como causa actuación de su parte o la de sus subcontratistas o dependientes, el Municipio se vea indemne o exonerado frente a dicha reclamación.

VIGÉSIMA SEGUNDA - RELACIÓN LABORAL: El presente contrato no genera relación laboral con el contratista y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales ni de ningún tipo de emolumentos, distintos al valor acordado en la cláusula tercera del mismo.

VIGÉSIMA TERCERA - RÉGIMEN TRIBUTARIO: El contratista pertenece al régimen que aparece en el Registro Único Tributario (RUT) expedido por la DIAN, el cual se anexa al presente contrato.

VIGÉSIMA CUARTA - SEGURIDAD SOCIAL Y PARA FISCALES: El contratista se obliga a afiliarse por su cuenta a una entidad promotora de salud, una administradora de fondos de pensiones y a una administradora de riesgos profesionales y responder oportunamente por el pago de la seguridad social y aportes parafiscales del personal vinculado a la ejecución del contrato, para lo cual deberá cada mes presentar el Certificado que acredite que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme a lo establecido en el

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 018-2026

Artículo 23 Ley 1150/2007, certificado que deberá ser firmado por el Revisor Fiscal y/o contador público, quien deberá adjuntar fotocopia de la cedula, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores Públicos) y el representante Legal, según sea el caso.

VIGÉSIMA QUINTA - PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El presente contrato requiere para su perfeccionamiento acuerdo sobre el objeto y la contraprestación, ser suscrito por las partes; requiere además el pago de impuestos a que haya lugar, la expedición del registro presupuestal, la aprobación de las pólizas exigidas si a ello hubiere lugar y la suscripción de acta de inicio entre el contratista y por el supervisor técnico designado.