GOBERNACIÓN DEL HUILA
SECRETARIA DE EDUCACION

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1426 DE 2026 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DEL HUILA Y ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL (AVOSS)

SELPSM0005-26

OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN 25 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA – ZONA 5
CONTRATISTA:	ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL (AVOSS)
NIT.:	813010867
REP. LEGAL:	MARIA LEYDITH CUELAR DE FAJARDO
C.C.:	36148068 de Neiva
VALOR:	$4.042.068.318,00 CUATRO MIL CUARENTA Y DOS MILLONES SESENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS DIECIOCHO PESOS M/CTE
PLAZO:	ZONA 5 - VEINTISIETE (27) DIAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO., SIN SUPERAR EL 20 DE NOVIEMBRE DE 2026. EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Entre **ALBA LUCIA MEDINA RUBIO**, identificada con la Cédula de Ciudadanía No. 55.117.518 expedida en Guadalupe (Huila), actuando en su calidad de Directora del Departamento Administrativo de Contratación, nombrada mediante el Decreto Departamental No. 001 del 2024 de enero de 2024, y Acta de Posesión No. 004 de 02 de enero de 2024, y en ejercicio de la delegación conferida mediante el Decreto Departamental No. 1134 del 29 de agosto de 2012, quien actúan en nombre y representación del **DEPARTAMENTO DEL HUILA**, entidad territorial identificada con Nit 800.103.913-4, quien para efectos del presente Contrato se denominará el **DEPARTAMENTO**; y por la otra, **ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL (AVOSS)**, entidad identificada con el NIT: 813010867, representada legalmente por **MARIA LEYDITH CUELAR DE FAJARDO** identificada con cédula de ciudadanía No. 36148068 de Neiva, quien para los efectos del Contrato se denominará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente Contrato de Prestación de Suministro de Servicios, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: **1).** Que el artículo 3º de la Ley 80 de 1993 establece que con la contratación, las entidades estatales buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en consecución de dichos fines; **2)** Que el DEPARTAMENTO elaboró los Estudios y Documentos Previos No 1273 del 16/07/2026, los cuales fueron aprobados por el Comité de Contratación según consta en el Acta 49, **3)** Que atendiendo los principios y procedimientos establecidos en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, 1882 de 2018 y el Decreto 1082 de 2015, el DEPARTAMENTO adelantó el proceso de Licitación Pública SELPSM0005-26, con la finalidad de satisfacer la necesidad prevista en el Estudio y Documento Previo; **4)** Que con base en la recomendación efectuada por el Comité evaluador, el DEPARTAMENTO mediante Resolución N° 307 del 14 de octubre de 2026, adjudicó el proceso de Licitación Pública SELPSM0005-26, la cual se notificó a todos los proponentes en estrados conforme al numeral 2° del artículo 67 de la Ley 1437 de 2011, concordante con el artículo 9° de la Ley 1150 de 2007; conforme a lo anterior el presente Contrato se regirá por las siguientes clausulas: **CLÁUSULA PRIMERA.– DEFINICIONES**: Las expresiones utilizadas en el presente Contrato deben ser entendidas con el significado que se asigna a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo con el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo al significado establecido en los documentos del proceso contractual. Los términos no definidos en los documentos referenciados o en la presente cláusula, deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

DEFINICIONES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1426 DE 2026 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DEL HUILA Y ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL (AVOSS)

SELPSM0005-26

ACTA DE INICIO	Instrumento escrito que determina el inicio de la ejecución del contrato y correlativamente, del control del plazo y seguimiento que realizará el Supervisor.
ACTA DE LIQUIDACIÓN	Es el instrumento a través del cual, las partes del contrato estatal, una vez terminada la prestación del servicio, establecen un corte final de cuentas, donde deben constar como mínimo el valor inicial y final ejecutado, garantías, reconocimientos, conciliaciones y transacciones a las que hubiere lugar, a fin de declararse a paz y salvo.
ACTA FINAL	Documento a través del cual, al finalizar la prestación del servicio, las partes y supervisor determinan el alcance y estado final del objeto contractual.
ACTA PARCIAL	Documento de corte parcial de cuentas entre las partes del contrato aprobada por el supervisor, en el que se deja constancia de lo ejecutado por el contratista a la fecha de elaboración del acta, pagos efectuados por el Departamento, y los demás obligaciones pactadas en el contrato o que requiera el Supervisor
ACTA DE SUSPENSIÓN	Documento escrito suscrito por las partes conjuntamente con el Supervisor, que procede cuando situaciones de fuerza mayor, caso fortuito o de interés público impidan, temporalmente, cumplir el objeto de las obligaciones a cargo, y suspende el plazo de ejecución del contrato.
ACTA DE REINICIO	Documento a través del cual las partes del contrato dan por finalizada la suspensión del plazo de ejecución del mismo y deciden de común acuerdo la reanudación de las actividades del servicio.
CONTRATISTA	Adjudicatario y quien suscribe el Contrato objeto del presente proceso de contratación.
CONTRATO	Es el negocio jurídico que se suscribe entre el Departamento y el adjudicatario, por medio del cual se imponen a las partes obligaciones recíprocas y se conceden derechos correlativos.
DOCUMENTOS DEL PROCESO CONTRACTUAL	Comprende los estudios previos, el pliego de condiciones, el aviso de convocatoria, las adendas, anexos, el informe de evaluación, actos administrativos, el Contrato y cualquier otro documento relacionado con el proceso que haya sido expedido por el Departamento.
PRECIOS UNITARIOS	Se entiende por precio unitario, el valor por unidad de recurso, servicio o bien requerido para la ejecución del contrato de prestación de servicios, el cual comprende todos los costos y gastos directos para la ejecución de la respectiva actividad y/o ítem detallado en el presupuesto oficial.

CLÁUSULA SEGUNDA.- OBJETO DEL CONTRATO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN 25 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA" – ZONA 5, conforme a la descripción, especificaciones y demás condiciones establecidas en los documentos del proceso contractual y en la oferta. **PARAGRAFO PRIMERO:** El **CONTRATISTA** se obliga a asumir y costear los riesgos asignados en los documentos del proceso contractual de Licitación Pública No. SELPSM0005-26, los cuales fueron aceptados con la presentación de la oferta. **PARAGRAFO SEGUNDO:** EL **CONTRATISTA** cumplirá especial y celosamente las obligaciones contempladas en el presente Contrato, así como las que fueren objeto de discriminación en su propuesta, al igual que aquellas que sean consustanciales o inherentes a las mismas, así no estén expresamente mencionadas en los documentos contractuales. **CLÁUSULA TERCERA. – VALOR DEL CONTRATO:** El valor del Contrato es por la suma de CUATRO MIL CUARENTA Y DOS MILLONES SESENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS DIECIOCHO PESOS ($4.042.068.318,00) M/CTE. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El valor del Contrato incluye todos los costos y gastos

directos e indirectos para la ejecución del servicio. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** De acuerdo a la oferta presentada por el **CONTRATISTA**, el valor del Contrato se encuentra discriminado así:

VALOR COMPLE -MENTO	VALOR ALMUERZO	ZONA	C.A am-pm DIARIO	ALMUERZO DIARIAS	TOTAL RACIONES DIARIA	CA am -pm	ALMUERZOS	VALOR TOTAL CAM-CPM	VALOR ALMUERZO	TOTAL COMPLEMENTO Y ALMUERZO
$ 6.206	$ 7.444	5	19.987	3448	23.435	539.649	93.093	$3.349.061.624	$693.006.624	4.042.068.318

PARÁGRAFO TERCERO: RACIÓN INDUSTRIALIZADA (R.I): Es preciso aclarar que, el Departamento del Huila, con el fin de solventar la necesidad de suministro de alimentación escolar de manera transitoria y absolutamente excepcional, respecto de aquellas instituciones educativas en las que no sea posible la prestación del servicio en la modalidad de preparación en sitio, contará con la opción del suministro de Ración Industrializada (R.I). Por tanto, en los casos excepcionales que se presenten se deja estipulado el costeo aproximado de la ración industrializada, el cual dependerá de las variables que deban tenerse en cuenta al momento en el que ésta resulte autorizada para ser empleada así:

COSTO VALOR RACION INDUSTRIALIZADA R.I	Zona 5
$ 6.338	1

PARÁGRAFO CUARTO: COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CCT): En aquellos casos en que no sea posible la prestación del servicio en la modalidad de preparación en sitio, ni ración industrializada, se contará con la opción del suministro de Comida Caliente Transportada (CCT), por tanto, se tendrán en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos. Por lo tanto, el valor del contrato total ejecutado corresponderá al valor unitario de la ración, por el número de raciones efectivamente entregadas por el contratista. **CLÁUSULA CUARTA. –. FORMA DE PAGO:** El Departamento pagará conforme el flujo de caja, de acuerdo con la cantidad de raciones (complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde, almuerzos y/o raciones industrializadas y/o comida caliente transportada efectivamente suministradas durante el periodo establecido y certificado de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del contrato. El Departamento del Huila, requerirá la siguiente documentación, la cual deberá ser radicada en la Oficina del Programa de Alimentación Escolar de la Secretaría de Educación del Departamento del Huila dentro de los DIEZ (10) días hábiles, contados a partir del último día de prestación del servicio. Esta deberá cumplir con el lleno de los requisitos establecidos. **PARAGRAFO 1**: El pago al contratista depende de la oportunidad y calidad en la presentación de los documentos e información señalados. Por tanto, el contratista deberá tener en cuenta que la presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falla, la entidad no asumirá responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el presente estudio previo, y en todos los casos informará de manera oportuna al CONTRATISTA. Se entiende por recibo a "ENTERA SATISFACCIÓN" cuando el servicio cumpla con todas las especificaciones técnicas y los plazos previstos, situación que generará la expedición de dicho documento por parte del supervisor del contrato, el cual deberá ser presentado para el pago. Al finalizar la ejecución y para el trámite del último pago el contratista, deberá presentar a la supervisión un informe final, que consolide la información del programa durante el plazo del contrato. La documentación requerida para proceder con el pago debe ser entregada y radicada en su totalidad por componentes (técnico, nutricional, financiero, jurídico y social) a la supervisión designada. **PARÁGRAFO 2**: Para efectos del pago, el CONTRATISTA deberá acreditar el cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social, de conformidad con las Leyes 100 de 1993, 789 de 2002, 797 de 2003, 828 de 2003, y 1753 de 2015, los Decretos 1703 2002 y 510 de 2003,y, so pena de hacerse acreedor a las sanciones establecidas en las mismas; en el evento que el CONTRATISTA no haya realizado totalmente los aportes correspondientes al Sistema de Seguridad Social, el DEPARTAMENTO podrá retener las sumas adeudadas y efectuará el giro directo de dichos recursos con prioridad a los regímenes de salud y pensiones. Si el operador vincula el personal manipulador de acuerdo a lo establecido en el artículo 35 de 1438 de 2011 y cumpliendo los establecido en el decreto 1072 de 2015 y el Decreto 2616 de 2013, al momento de liquidar los correspondientes a portes el operador debe utilizar en la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes – PILA el tipo de planilla "E. Empleados" y el tipo de cotizante "51- Trabajador de tiempo parcial", cancelando la seguridad social en Pensión, riesgos profesionales y caja de compensación familiar. Teniendo en cuenta que el costo

de la razón se costeó con el pago de seguridad social integral (salud, pensión, Riesgos profesionales, cajas de compensación, SENA e ICBF). El valor dejado de causar por este concepto se procederá a reinvertirse de forma automática en la ejecución del programa. **PARAGRAFO 3**: el pago del personal manipulador deberá realizarse de la siguiente manera:

JORNADA LABORAL MANIPULADORA DE ALIMENTOS		
JORNADA LABORAL	RANGO DE NIÑOS	TIPO COMPLEMENTO
MEDIO TIEMPO	DE 1 - 40 NIÑOS	DE 1 - 40 NIÑOS
MEDIO TIEMPO	DE 1 - 40 NIÑOS	DE 1 - 40 NIÑOS
TIEMPO COMPLETO	DE 41 EN ADELANTE	DE 41 EN ADELANTE
TIEMPO COMPLETO	DE 41 EN ADELANTE	DE 41 EN ADELANTE

De acuerdo a lo anterior; Las manipuladoras, cuya jornada laboral sea de Medio Tiempo se les cancelara el valor de mitad de un (1) día de SMLV multiplicado por los días efectivamente laborados. Las manipuladoras cuya jornada laboral haya sido de Tiempo completo se les cancelara un (1) día de SMLV multiplicado por los días efectivamente laborados. **PARAGRAFO 4:** El contratista deberá entregar todos los documentos que soportan la ejecución del contrato debidamente organizados en carpetas cuatro aletas blancas tamaño oficio con máximo 200 folios, no deberá usar elementos metálicos (grapas, clips, legajadores, etc) elementos plásticos ni bolsas; se podrá hacer uso racional de clips con recubrimiento plástico, así como tampoco deberá perforar los documentos. **PARÁGRAFO 5**: El pago del Contrato se encuentra sujeto a la disponibilidad del Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC) del Departamento, al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. **PARAGRAFO 6**: Los pagos estarán sujetos a las retenciones y deducciones de la ley a que hubiera lugar. **PARAGRAFO 7**: Así, la facturación sea electrónica o no el contratista, está obligado a adjuntar la documentación del cobro de la obligación dineraria (Factura / Informe de Gestión / Acta de satisfacción / Pago de seguridad social), en la plataforma del SECOP II, en caso de no ser cargada a la plataforma, la entidad no responderá por las posibles demoras en el trámite. **PARÁGRAFO 8**: Para los pagos, el Contratista deberá cumplir con la documentación requerida que deberá ser entregada y radicada en su totalidad por componentes (técnico, nutricional, financiero, jurídico y social) tal y como se detalla a continuación: **SOPORTE NECESARIOS PARA EL COBRO DESDE EL COMPONENTE TECNICOCALIDAD E INOCUIDAD**: 1. Tabla de contenido donde se relacione todos los ítems de los parámetros del informe técnico. 2. Acta de entrega de dotación donde se relacionen los elementos entregados y cantidad, firmado por el personal manipulador de alimentos, en el formato establecido por la SED. 3. Certificado médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico. 4. Muestreo aleatorio fotográfico del 50% de las sedes educativas que corresponden a cada zona y bodegas de almacenamiento, esto referente a la jornada de limpieza y desinfección y las actividades de fumigación al inicio de la operación. Por tratarse de muestras aleatorias, el porcentaje restante de comedores escolares debe completarse en el ingreso del receso escolar. 5. Muestreos aleatorios equivalentes del 30% de las sedes educativas que corresponden a cada zona referente a los formatos debidamente diligenciados de plan de saneamiento básico (limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas, programa de abastecimiento de agua). Lo anterior, en los formatos establecidos por la SED. 6. En un documento relacionar el cumplimiento de las siguientes obligaciones contractuales, a través de un documento suscrito por el Representante de legal (en todas las cuentas de cobro): • Certificación firmada por el representante legal en la cual se exprese que cuenta con personal idóneo y sano para la preparación de los alimentos y que no representa ningún riesgo. Lo anterior, será corroborado por las certificaciones médicas que se anexen en la fase de alistamiento. • Certificado expedido por el representante legal en el que garantice que cuente con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo, otorgada por la autoridad competente, constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo se le solicite y en general las obligaciones establecidas en el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026, el Operador Responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la operación del Programa. Lo anterior, será corroborado por los documentos soporte que hacen parte de las visitas realizadas por parte

del equipo de supervisión. • Certificación expedida por el representante legal en el que garantice que los vehículos transportadores presentados en la fase de alistamiento continúan siendo los mismos. Lo anterior, será corroborado por los documentos soporte que hacen parte de las visitas realizadas por parte del equipo de supervisión. Certificado expedido por el Representante legal en el que se garantice el cumplimiento de la siguiente obligación: Conservar muestras testigo, en la sede principal de las Instituciones Educativas, de los alimentos de alto riesgo de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante setenta y dos horas (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser identificadas con el nombre del alimento, fecha de preparación y fecha de desecho, éstas deben ser debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto (de acuerdo con el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026. Sólo aplica para ración para preparar en sitio y comida transportada en caliente). Lo anterior, será corroborado por los documentos soporte que hacen parte de las visitas realizadas por parte del equipo de supervisión. • Certificado expedido por el Represente legal en el que garantice: Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos: a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Resolución 2674 de 2013, Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026 y demás normatividad vigente, b) Registros del cumplimiento de los formatos de Plan de Saneamiento Básico, c) Registros del cumplimiento de la temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, d) Bitácora del registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente, e) Programa de Proveedores, materias primas e insumos, f) KARDEX de las bodegas de almacenamiento de alimentos y bodegas satélites. • Certificado expedido por el representante legal en el que garantice la disponibilidad inmediata de reemplazo del personal cuando se requiera. • Certificación firmada por el representante legal en la cual garantice que los vehículos y bodegas cumplen con los requisitos higiénico-sanitarios y documentación reglamentaria exigidos por la Resolución No. 002505 de 2004 del ministerio de transporte y la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. • Certificación expedida por el representante legal en la que, se relacione los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento en la primera cuenta de cobro y en caso de cambio de bodega. Lo anterior, será corroborado por los documentos soporte que hacen parte de las visitas realizadas por parte del equipo de supervisión. 7. Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE de las bodegas de almacenamiento de alimentos ofertadas en la licitación y/o en la fase de alistamiento. 8. Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE de los vehículos transportadores de alimentos. Legibles y documentos referentes al Personal transportador (Constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique la capacidad y condiciones del mismo). 9. Anexar fichas técnicas de cada uno de los alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares de acuerdo con la aprobación de la ETC en la primera cuenta de cobro y en caso de actualización en las siguientes cuentas de cobro. Lo anterior, será corroborado por los documentos soporte que hacen parte de las visitas realizadas por parte del equipo de supervisión. 10. Oficio elevado a la entidad en el que se describa la solicitud de revisión de los documentos tales como del Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos*, Plan de Rutas en el formato establecido por el MEN, Plan de capacitación*, Plan de Saneamiento Básico*, Programa de recibo de alimentos*, Programa de selección y evaluación de proveedores*, Plan de muestreo microbiológico con los formatos establecidos por la SED. Una vez se apruebe por parte de la entidad, anexar el radicado correspondiente. 11. Resultados de muestreos microbiológicos de acuerdo con el cronograma emitido por SED PAE en la ración preparada en sitio, ración industrializada y ración comida caliente transportada a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la resolución 719 de 2016 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los sustituyen, adicionen o modifiquen. En la primera cuenta se debe anexar el cronograma enviado por la entidad y en las siguientes cuentas de cobro, los respectivos resultados de muestreos microbiológicos. De igual manera, anexar evidencia fotográfica de los muestreos microbiológicos realizados. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de

realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio. 12. Anexar los oficios radicados de los planes de mejora enviados en cada mes de operación, con el respectivo CD. 13. Anexar certificados de fumigación por la empresa contratada para dicha actividad. 14. Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores; en cuanto a los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor). Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC. 15. Anexar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor final (declarado en la etiqueta final) para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso. Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC. 16. Anexar un informe técnico en el que se evidencie las actividades de calibración de equipos e instrumentos de medición por un laboratorio externo o empresa certificada, constatando el cumplimiento del Programa de Calibración de equipos e instrumentos de medición. Lo anterior, solamente para los equipos e instrumentos de las bodegas de almacenamiento de alimentos y debe anexarse en la tercera cuenta de cobro. **SOPORTE NECESARIOS PARA EL COBRO DESDE EL COMPONENTE TECNICO COORDINACIÓN DE ZONA.** 1.Acta de entrega y recibo de inventario de equipos y menaje suscrito por el rector, docente encargado del restaurante escolar o almacenista de la Institución Educativa. 2. Formatos de remisión de aseo de todos los comedores escolares en el formato establecido por la SED. 3. Anexar cartas de gestión dirigidas a las Alcaldías Municipales en las que se informen las novedades en cuanto a infraestructura, equipos y menaje. 4. Presentar mensualmente informes por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito. **SOPORTE NECESARIOS PARA EL COBRO DESDE EL COMPONENTE FINANCIERO**: 1. Tabla de contenido donde se relacionan los ítems de los documentos del informe que hará parte del componente financiero. 2. Registro Único Tributario (RUT) vigente. 3. Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio vigente o el documento que haga sus veces. 4. Factura expedida por el operador en original y anexar soportes. 5. Relación de nómina y desprendibles de nóminas del personal vinculado al programa de alimentación (manipuladoras de alimentos, administrativos y demás colaboradores). 6. Relación y copia de comprobantes de los pagos bancarios efectuados al personal empleado para la prestación de servicio en general. 7. Comprobante de pago de aportes al sistema de salud, pensiones, riesgos laborales y a las cajas de compensación familiar, instituto colombiano de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje, junto con la certificación expedida por el contador o el revisor fiscal cuando a ello hubiese lugar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, articulo 35 de la ley 1438 de 2011 y en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 8. Original de planillas de control diario de asistencia de los titulares de derecho, firmada por el rector de la institución educativa, el profesor encargado del restaurante en cada una de las sedes educativas y por el representante del operador. 9. Original del formato de certificado de entrega de raciones a instituciones educativas firmada por el rector de la institución educativa las cuales deberán suscribirse dentro de los cinco (5) días hábiles contados a partir del último día hábil del respectivo mes en que se prestó el servicio de alimentación. 10. Consolidado del conteo de raciones ejecutadas mensualmente por sedes e institución educativas y municipios. 11. Certificación de cobertura atendida de acuerdo al formato del MEN. 12. Informe mensual de ejecución conforme al formato establecido por el Ministerio de Educación. 13. Facturas originales que evidencian el porcentaje de compras locales (mínimo 30% en alimentos), además presentar certificación o constancia expedida por secretaria de agricultura, donde conste que el proveedor se encuentra inscrito como productor local. 14. Originales o copia de facturas, cuenta de cobro o documento soporte que haga sus veces donde evidencie las compras de los bienes y servicios de dotación de manipuladoras, fumigación, gas, alquiler de bodegas, y otros gastos. 15. Relación de compras locales de alimentos, bienes y servicios efectuadas durante el periodo, de acuerdo con el formato definido por el ministerio de educación 16. Paz y salvo de proveedores. 17. En caso de cambio de personal manipulador, allegar pago de salario, pago de prestaciones, último pago de seguridad social y paz y salvo suscrito por la manipuladora. 18. Relación de compras locales donde se relaciona el nombre del proveedor, alimentos, bienes y servicios, número de la factura, cantidades, valor unitario de los productos

y valor total de la factura de compra. 19. Certificación bancaria de la empresa, unión temporal o consorcio. 20. Certificación del acta de conformación de la empresa, unión temporal o el consorcio cuando aplique PARAGRAFO: En caso de que EL CONTRATISTA esté obligado a facturar electrónicamente, deberá presentar la factura electrónica validada por la DIAN, como requisito necesario para los correspondientes pagos, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 165 de 2023. **SOPORTE NECESARIOS PARA EL COBRO DESDE EL COMPONENTE NUTRICIONAL**: 1.Tabla de contenido donde se relacione todos los ítems de los parámetros del informe hará parte del componente nutricional, de manera mensual. 2. Formato de remisión de víveres establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), firmados por las manipuladoras de alimentos, transportador y docente encargado, de manera mensual. 3. Oficio de solicitud de intercambios por parte del operador y el oficio de aprobación por parte de la ETC, de manera mensual. 4. Propuesta en buenos hábitos de alimentación y vida saludable y oficio de aprobación por parte de la ETC, el cual debe ser entregado en el primer mes de ejecución del contrato. 5. Soportes de la aplicación de la propuesta de hábitos de alimentación y vida saludable, que contenga actas, evidencia fotográfica, listas de asistencia y certificación de las actividades desarrolladas por parte del rector, de manera mensual. 6. Propuesta de menú especial y oficio de aprobación por parte de la ETC, el cual debe ser entregado en el primer mes de ejecución. 7. Oficio de aprobación del plan de capacitación al personal manipulador de alimentos, personal de bodega y transportadores, el cual debe ser entregado en el primer mes de ejecución. 8. Actas de capacitación y listas de asistencia del personal manipulador (comedores escolares y bodegas de almacenamiento de alimentos) en las que se evidencie la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación previo al inicio de la operación y en caso de que se presenten reemplazos. No se aceptarán certificados BPM. 9. Actas de capacitación y listas de asistencia del personal manipulador (comedores escolares y bodegas de almacenamiento de alimentos) en las que se evidencie el desarrollo de los temas enunciados en el plan de capacitación aprobado y de acuerdo con el cronograma de capacitación aprobado en el formato establecido por la SED. 10. Muestreos aleatorios equivalentes del 30% de las sedes educativas que corresponden a cada zona referente a los formatos debidamente diligenciados de KARDEX. SOPORTE **NECESARIOS PARA EL COBRO DESDE EL COMPONENTE JURIDICO:** 1.Tabla de contenido donde se relacione todos los documentos que soportan la ejecución desde el componente jurídico. 2. Relación de todo el personal contratado, enlistado nombre completo, identificación y lugar de ejecución de las actividades. 3. Certificación expedida por parte del Representante legal o quien haga sus veces mediante la cual acrediten la idoneidad del personal contratado para cada labor. 4. Copia de todos los contratos suscritos con el personal manipulador debidamente suscritos. 5. Copia de la Cedula de Ciudadanía que identifica al personal contratado. 6. Copia de las hojas de vida debidamente diligenciadas y firmadas. 7. Certificación de afiliación al sistema de seguridad social del personal contratado. 8. Certificación de afiliación a Riesgos Profesionales del personal contratado 9. Certificación de afiliación a Pensión del personal contratado. 10. Certificado expedido por el Representante Legal, para los casos en los que realice cambio del personal y listado donde se identifique la persona que sale y la persona que se contrata para el reemplazo, allegando el contrato y los demás documentos exigidos. 11. Copia de los contratos de proveeduría suscritos, los cuales deberán contener como mínimo: identificación de las partes, producto y variedad(es) del producto agropecuario que adquirió, fecha, plazo y lugar de suscripción. 12. Certificación expedida por parte del Representante Legal mediante la cual acredite que el personal manipulador de alimentos corresponde a un porcentaje no menor al 20% de padres de familia, que no pertenecen al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la asociación de padres de familia. 13. Certificación suscrita por el representante legal en donde se acredita 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 de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva. 14. Certificación suscrita por el representante legal, donde acredite que se está cumpliendo con el programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo y listado de asistencias a las actividades realizadas para tal fin. Solo para efectos de la primera cuenta de cobro, se deberán anexar los siguientes documentos: 1. Copia de las pólizas debidamente aprobadas. 2. Copia del comprobante de pago de los impuestos departamentales. 3. Copia del Contrato suscrito. 4. Copia del Acta de Inicio. Esta información debe mantenerse actualizada en la medida en que se produzcan reemplazos de personal, modificaciones y/o adiciones

al contrato inicial. **SOPORTE NECESARIOS PARA EL COBRO DESDE EL COMPONENTE SOCIAL:** 1. Tabla de contenido donde se relacione todos los ítems de los documentos que entregan. 2. Certificación expedida por el Rector y/o Docente de cada Institución y Sedes Educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC. (para efecto de la primera cuenta de cobro) 3. Anexo a la certificación deberá allegar registro fotográfico de la respectiva valla de visibilidad. (para efecto de la primera cuenta de cobro) 4. Listado de asistencia de participación en los Comités de Alimentación Escolar (CAE). 5. Listado de asistencia de participación en las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada. **PARAGRAFO 8**: Para el pago final, el CONTRATISTA deberá presentar los siguientes documentos: (I) Informe final con el mismo contenido y alcance definido para los informes parciales, aprobado por el supervisor; (II) Acta final suscrita por el Supervisor, el CONTRATISTA y la secretaria de Educación o quien haga sus veces; (III) Acta de liquidación suscrita por las partes y el Supervisor. En caso de liquidación unilateral, copia del acto administrativo con el cual se realizó, cuando se encuentre en firma. (IV) Los demás previstos en la ley, en el contrato de suministro de servicios, o que requiera el supervisor. **CLAUSULA QUINTA.- IMPUTACIÓN Y DISPONIBILIDAD PRESUPUETAL: El DEPARTAMENTO** Imputara el gasto en el Sistema de Información Financiero y Administrativo -SIFA con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

SECCIÓN	ESTRUCTURA PRESUPUESTAL	FUENTE	No. CDP
205	EP:2.3.2.02.02.006.22.01.0700.202500000035963/	1- 31029	5631 del 16/09/2026

CLAUSULA SEXTA.- PLAZO: De la ZONA 5, será de: - VEINTISIETE (27) DIAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO., SIN SUPERAR EL 20 DE NOVIEMBRE DE 2026. EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El Contrato se considera vigente desde su legalización hasta el momento de su liquidación. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Cuando el último día del plazo total pactado coincida con un día sábado, domingo o día feriado, el mismo vencerá hasta finalizar el primer día hábil siguiente. **CLÁUSULA SÉPTIMA.- DECLARACIONES DEL CONTRATISTA:** El **CONTRATISTA** hace las siguientes declaraciones: 1) Conoce y acepta los documentos del proceso contractual; 2) Tuvo la oportunidad de solicitar las observaciones y aclaraciones a los documentos del proceso contractual, sobre las cuales recibió respuesta oportuna y completa por parte del **DEPARTAMENTO**; 3) Se encuentra debidamente facultado para suscribir el Contrato; 4) Conoce las consecuencias de incumplir el compromiso anticorrupción contenido en los documentos del proceso contractual; 5) Está a paz y salvo con los pagos frente al Sistema de Seguridad Social y parafiscales, si estuviera obligado a ello; 6) El valor del Contrato incluye todos los gastos y costos directos e indirectos para la ejecución del servicio; 7) Ejecutará el servicio dentro del cronograma establecido para cada actividad; y 8) No se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición para celebrar el Contrato. **CLÁUSULA OCTAVA.- DERECHOS DEL CONTRATISTA:** 1) Recibir una remuneración por la ejecución en los términos pactados en la forma de pago del Contrato; 2) Acudir a las autoridades con el fin de obtener la protección de los derechos derivados del Contrato y la sanción para quienes los desconozcan o vulneren; 3) Contradecir cualquier actuación contractual del Departamento o del Supervisor con la cual no esté de acuerdo, conforme al derecho del debido proceso; 4) Recibir una remuneración equivalente a los derechos y obligaciones surgidas al momento de celebración del Contrato; y 5) Realizar salvedades en todos los documentos contractuales y postcontractuales. **CLÁUSULA NOVENA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA::** Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de 1991, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, y de las particulares que correspondan a la naturaleza del Contrato para el cabal cumplimiento del objeto, el Contratista se obliga al cumplimiento de las siguientes obligaciones: **A. OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL DEL CONTRATISTA:** Los contratistas del PAE cumplirán lasobligaciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto1852 de 2015, Resolución 00335 de 2021 y además las siguientes: Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares (versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por

el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia. 2. Planear, organizar y ejecutar el suministro 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, conforme al personal ofertado en la propuesta. 3. Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El personal contratado para esta operación, no es laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad de Alimentos para aprender) es responsabilidad del Operador. Teniendo en cuenta las directrices impartidas por la UApA de acuerdo a la Ley laboral vigente, deberán ser contratadas: por medio tiempo o tiempo completo de acuerdo a los rangos, establecidos en el Diagnóstico realizado por la Entidad.

JORNADA LABORAL MANIPULADORA DE ALIMENTOS		
HORAS LABORADAS	**RANGO DE NIÑOS**	**TIPO COMPLEMENTO**
MEDIO TIEMPO	DE 1 - 40 NIÑOS	COMPLEMENTO J.M /JT
MEDIO TIEMPO	DE 1 - 40 NIÑOS	COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO
TIEMPO COMPLETO	DE 41 EN ADELANTE	COMPLEMENTO JM / JT.
TIEMPO COMPLETO	DE 41 EN ADELANTE	COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

En las instituciones educativas en las cuales se atienden en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos. 3. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e 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. 4. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC). 5. Realizar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con las disposiciones de la

Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Así mismo, reportar en los formatos establecidos los bienes y servicios adquiridos. 6. En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente. 7. Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no mayor de 24horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN. 8. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.8. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago, en los formatos diseñados por el MEN. 9. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del programa. 10. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, con las correspondientes evidencias de cumplimiento. 11. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia, para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada. 12. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.13. Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas. 14. Realizar los informes de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la Gobernación del Huila. 15. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa. 16. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo. 17. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al DEPARTAMENTO por el incumplimiento del contrato. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el DEPARTAMENTO por la cual deba responder el Contratista, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el Contratista asuma todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al DEPARTAMENTO. Si el Contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el DEPARTAMENTO, el mismo podrá hacerlo directamente y el Contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores, el Contratista autoriza al DEPARTAMENTO a deducir los valores resultantes por estos conceptos de cualquier suma que ésta le adeude a él. 18. Asumir los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia. 19. Presentar mensualmente al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes escritos sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación del Huila. El informe de gestión incluye los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.20. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DEL HUILA, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato. 21. Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA. 22, 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 de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil. Está prohibido la participación de los estudiantes en la entrega de los

complementos RI (función de la manipuladora). 23. Acatar las disposiciones para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en los anexos y procedimientos previamente establecidos por la secretaria de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de garantizar la prestación del servicio, con calidad y oportunidad. En todo caso las presuntas irregularidades en el desarrollo de la ejecución del contrato, en lo referente al servicio de raciones, seguridad social y emolumentos destinados al personal para la prestación del servicio, serán informados al ordenador del gasto conforme sus competencias al tenor del artículo 86 de la ley 1474 de 2011. 24. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.25. El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa. 26. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos. 27. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. 28. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE. 29. Responder todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control en los tiempos que se establezcan. 30. Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento. 31. Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta. 32. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente. 33. En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites, la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, la solicitud se deberá radicar con: las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE, expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente. 34. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales. 35. En el caso de la pérdida de la condición debidamente probada como pequeño productor agropecuarios locales, el operador deberá reemplazar el mismo, bajo las condiciones idénticas presentadas para el cumplimiento de la promesa de proveeduría y para el cumplimiento del % ofertado para obtención de puntaje por concepto de: PUNTAJE ADICIONALES OBLIGATORIOS PROVEEDURIA y ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES.36. Cuando para la ejecución del contrato se requiera la conformación de un equipo de trabajo, se deberá priorizar la contratación de personas naturales con discapacidad. **B. FASE ALISTAMIENTO: COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD: 1.** Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico conforme a lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013; de las cuales mínimo el 20% deberán ser padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento del Artículo 4 de la ley 2042 de 2020. De igual forma, cuando existan cambios del personal manipulador, deberán ser informados en los tres (3) días siguientes al acontecimiento. **2.** El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar de manera inmediata al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente. **3.** En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites; la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, se deberá radicar a la Entidad las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente. **4.** Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega

o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros. **5.** Disponer de todos los elementos necesarios definidos por las manuales, tales como: báscula en buen estado y calibrada; equipos de fríos (Congelación y/o refrigeración); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón); canastillas y/o recipientes plásticos; estibas plásticas, formatos de control de temperatura **6. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura: *Objetivos. *Estrategias de respuesta ante contingencias.*Personas o empresa encargada de su aplicación.* Fichas técnicas de los equipos. *Método de calibración. * Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar. El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC. **7. Plan de saneamiento Básico:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. así mismo debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación. El plan de saneamiento será sometido a revisiones trimestrales para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registro o fichas técnicas, **Limpieza y desinfección:** * Instructivo del uso (Cuadro de preparación de soluciones, usos, Frecuencia, procedimientos, modo de preparación y responsables de igual modo debe de incluir el procedimiento de higiene de los manipuladores de alimentos) de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección. * Productos químicos a utilizar con fichas técnicas. * Cronograma de limpieza y desinfección. * Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC. **Residuos sólidos:** Establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos generados por la operación del área de ensamble y /o almacenamiento sede educativa según su modalidad de atención. Se deben ser contemplados los objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación almacenamiento, disposición final y responsables de esta ejecución. * Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC. **Para el control de Plagas:** Durante la fase de alistamiento se presentará la documentación de la o las empresas que serán contratadas para este servicio, y en caso de requerirse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por la empresa, dejando registro de las actividades realizadas, del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas, incluyendo fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados. Dicha actividad debe realizarse al inicio del calendario escolar e ingreso del receso y en caso de ser observada presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución de este debe presentar un plan de choque e informar a la ETC. Las acciones correctivas generadas en este. *Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas. * Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar. * Diligenciamiento del cronograma de control de plagas *Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio. *Formato de control de plagas establecido por la ETC. **Calidad de Agua:** Se debe relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. Así mismo el operador debe especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procesos de limpieza y desinfección de alimentos y recipientes. *

Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC. **Plan de Rutas de distribución:** Presentar el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar la semana previa al inicio de la prestación del servicio en días hábiles en horas laborales. **9. Plan de Manejo Ambiental:** Presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes y demás residuos orgánicos generados en la operación de atención que se suministren (Ración para preparar en sitio, comida caliente transportada y ración industrializada). Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada Institución Educativa y debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación. **10. Programa de proveedores, materias primas e insumos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un programa de selección y evaluación de proveedores y un programa de recibo de alimentos para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar. Previa selección de los proveedores, se debe socializar todos los requisitos que la ETC contempla para cada uno de los alimentos que componen la Minuta y así, evitar retrasos en las aprobaciones de fichas técnicas y demás requisitos. Todos los proveedores seleccionados deben cumplir con el lleno de los requisitos antes de realizar las compras. Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de alimentos proteicos (Res, cerdo, pollo) El OPERADOR deberá diligenciar los formatos oficiales de trazabilidad de alimentos proteicos (beneficio, desposte, bodega y despacho a sedes) y remitirlos a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas. En consecuencia: •Para las entregas que se realicen entre jueves y viernes, el OPERADOR deberá haber radicado en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, la trazabilidad y los soportes correspondientes. Los soportes obligatorios incluyen: • Guías ICA (solo cuando exista movilización de animales vivos por parte del proveedor) * • Guías INVIMA. • Actas de inspección sanitaria INVIMA • Resoluciones de autorización INVIMA de las plantas involucradas. • Fichas técnicas. • Documento de vida útil de cada alimento proteico. El OPERADOR deberá anexar y mantener vigentes —por una sola vez al inicio— las Actas de inspección sanitaria INVIMA, las resoluciones de autorización INVIMA de plantas (beneficio, desposte/desprese, almacenamiento/acondicionamiento/distribución), las fichas técnicas y el documento de vida útil de cada alimento proteico. En caso de presentarse cambios, el OPERADOR deberá actualizar la información y radicarla en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, junto con la demás documentación exigida para la autorización de la distribución. **Condición de autorización:** La ENTIDAD validará la información remitida y autorizará las entregas de la semana siguiente únicamente si la documentación se encuentra radicada completa y dentro del plazo establecido. **11. FICHAS TÉCNICAS:** Para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas (Ver Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026).**12.** Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. **ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA LAS FICHAS TÉCNICAS QUE DEBERÁN SER ALLEGADAS POR EL OPERADOR:** Entregar las fichas técnicas generada por el proveedor en el cual repose los requisitos mínimos exigidos por la resolución 2674 de 2013, Además para que las fichas técnicas contengan la mayor especificidad posible, en las que se expresen las características normativas, físicas, químicas, microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas, deben contener: *Denominación del producto. *Identificación comercial, incluyendo nombre con o sin marca registrada. * Documento de autorización sanitaria correspondiente (registro, permiso o notificación), conforme al nivel de riesgo asignado al alimento. * Declaración de ingredientes o composición, ordenados en función de su proporción decreciente. * Información nutricional, incluyendo valor calórico y aporte de nutrientes. * Parámetros fisicoquímicos y/o microbiológicos relevantes. *Formatos o presentaciones disponibles para su comercialización. *Descripción del sistema de empaque y elementos del

etiquetado. .*Requisitos de conservación, especificando condiciones ambientales como temperatura, humedad relativa y exposición a la luz. *Duración estimada de vida útil bajo condiciones normales de almacenamiento. .* Instrucciones para su utilización o forma de consumo. * Tamaño de la porción sugerida. *Población objetivo o grupo etario recomendado. *Firma del profesional encargado del área de calidad calificado que respalda la información. 13. Presentar el listado de marca de los productos, incluyendo el nombre, la marca, el registro, el permiso o la notificación sanitaria conforme a la normatividad vigente y registro fotográfico a color de los rótulos de todos los productos y materias primas del complemento alimentario preparado en sitio e industrializado, los cuales deberán estar ajustados a las características descritas en las fichas técnicas establecidas en el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026. **14. Vehículos – transporte:** Tener la disponibilidad de mínimo dos (2) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales deberán contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. El operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable, SOAT vigente del vehículo para su aprobación En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados este deberá ser notificado con el lleno de los requisitos ya antes mencionados. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados. **COMPONENTE TÉCNICO – COORDINACIÓN DE ZONA: 1.** Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez finalizado el contrato deben ser entregados en las mismas condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar. **COMPONENTE JURÌDICO: 1.** Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución 00335 de 2021, o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral vigente. (Conforme al Anexo PERSONAL REQUERIDO). 2. Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral. 3. El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución, que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables. **COMPONENTE FINANCIERO: 1.** En caso que, el contratista opte por la vinculación del personal de acuerdo a lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1438 de 2011, realizando el pago de la seguridad social (pensión, Riesgos profesionales y Cajas de compensación familiar), a través del Decreto 2616 de 2013 compilado en el Decreto 1072 de 2015, y teniendo en cuenta que el precio de la ración se estableció la seguridad social integral, el valor que no sea causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato. **COMPONENTE NUTRICIONAL: 1. Plan de capacitación:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración departamental el Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con las respectivas actas de capacitación que deben contener como mínimo: *Tema *Objetivos *Cronograma *Desarrollo de la actividad* Conclusiones*Compromisos* Reportes fotográficos de la actividad.Este plan debe contener la Ruta de atención de ETA's, El cronograma debe presentarse en el formato establecido por la ETC. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.**2.** Presentar un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por nivel o grado de escolaridad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento, con previa aprobación de la Secretaría de Educación. Este menú debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación. **C. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA: COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD: 1.** Realizar el transporte de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos tal que por su naturaleza se garantice la cadena de frio de acuerdo con lo indicado en el rótulo del alimento, así como, en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando

cumplimiento al Plan de Rutas aprobado. 2.Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres para ración para preparar en sitio y/o ración industrializada, la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluya la planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas. 3. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente como 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 que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente. 4. Realizar la remisión y entrega de víveres para las modalidades de Ración preparada en sitio, ración bajo la comida caliente transportada y ración industrializada, contempladas en la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026, en cada comedor escolar, en los formatos establecidos por la UAPA y de acuerdo con los cupos asignados, dejando copia en el comedor escolar. 5. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos y aseo en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar. 6. La entidad no acepta cambios de bloques por alimentos con características organolépticas y de conservación no aptas para el consumo inmediato, por cuanto generan afectaciones en la aceptabilidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios y que conlleven a modificaciones no autorizadas de la minuta patrón (cambios de bloque por alimentos verdes entre otros) situación que configura incumplimientos en la ejecución contractual y en la prestación del servicio, conforme a los lineamientos técnicos y operativos establecidos para el PAE.Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el Anexo 11 denominado **"ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA".** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente. 6. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo, otorgada por la autoridad competente, constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo, de igual manera, lo contemplado en el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la operación del Programa. 7. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos y descritos en la tabla 2: **Tabla 2. Implementos de dotación del personal manipulador de alimentos**

CANTIDAD/CONTRATO	ESPECIFICACIONES
1 tapabocas	Material en tela antifluido
1 camisa y pantalón	Material antifluido: camisa y pantalón
1 par de zapatos	Blancos antideslizantes, cerrados
1 Gorro	Material en tela antifluido

Lo anterior dando cumplimiento con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente y en las cantidades establecidas: mínimo UNA (01) dotación completa, la cual será entregada al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Para evidenciar el cumplimiento de esta obligación debe allegarse a la entidad el acta de entrega de dotación en el formato establecido por la ETC y dejar copia de la misma en el restaurante escolar. 10. En los procesos de manejo

directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. 11. 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; fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico, Acta de capacitación donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y presentación personal. 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 comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos. 12. Para los productos alimentarios que conforman el ciclo de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas. 13. Mantener en una carpeta en cada comedor escolar los documentos correspondientes al ciclo de menús, análisis nutricional (cantidades de alimentos en pesos neto y bruto), guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio y comida caliente transportada) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece la UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control. 14. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad de atención y por nivel o grado de escolaridad, de acuerdo con el Anexo 11. Protocolo de Gramaje Porción Servida Modalidad Preparada en Sitio, el cual será insumo para la verificación por parte del equipo de supervisión en campo, en donde se estipulan los rangos de peso servido de acuerdo con cada uno de los componentes del ciclo de menús analizados nutricionalmente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC. 15. 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. 16. Suministrar 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 y adicionen o sustituyan, decreto 1500 de 2007 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Para el rotulado de los alimentos proteicos (res, cerdo y pollo) el contratista debe almacenar los rótulos semanalmente para su respectiva verificación por parte de la SED. 17. Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores; en cuanto a los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor). Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC. 18. Anexar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor final (declarado en la etiqueta final) para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso. Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.19. Realizar muestreo microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC en todas las modalidades de atención, a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la resolución 719 de 2016 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, adicionales a las muestras ofertadas en la licitación. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio. Los resultados deben reportarse conforme

con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, o en la norma que modifique o la sustituya. 20. Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio. Los resultados deben reportarse conforme con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, o en la norma que modifique o la sustituya. 21. Remitir a la supervisión el cronograma de visitas del muestreo microbiológico programado por el Laboratorio contratado, de acuerdo con la relación enviada por la ETC de los Municipios, Instituciones Educativas y sedes educativas. Este debe ser enviado a la ETC como mínimo con ocho (8) días de antelación y notificar los imprevistos o cambios en los días presentados como mínimo con dos (2) días de antelación. 22. Conservar contra muestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC y acorde con lo dispuesto en el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026 en la toma de muestras y contra muestras, de los alimentos de alto riesgo, de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser rotuladas con fecha, hora de servido, tipo de menú y persona responsable del proceso, éstas deben ser almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse. 23. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA, cumpliendo con el manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" en el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026 24. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con el plan aprobado por la ETC. 25. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión, 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. (Solo aplica para ración para preparar en sitio y comida caliente transportada). 26. Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y en 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 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 en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades en los formatos establecidos por la ETC, los cuales se radicaran a la entidad en cada cuenta de cobro, una muestra aleatoria del 30% de los comedores escolares. 27. Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua, en los formatos establecidos por la ETC. 28. Entregar en cada comedor escolar leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en las Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos – Leche Ultra-Alta- Temperatura (UAT)/(UHT) Leche larga vida de acuerdo con lo establecido en el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026. Lo anterior para dar cumplimiento al Decreto 248 de 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización. 29. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora que deben allegarse dentro de los (10) diez días calendario posterior a la fecha de notificación con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión de campo y aquellos reportado y evidenciados por los actores PAE los cuales serán enviados en días hábiles. 30. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del Departamento

del Huila, de la UAPA, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control. 31 Responder a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a fecha de notificación. 32. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos: a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Resolución 2674 de 2013, en el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026 y demás normatividad vigente, b) Registros del cumplimiento de los formatos de Plan de Saneamiento Básico, c) Registros del cumplimiento de la temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, d) Bitácora del registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente, e) Programa de Proveedores, materias primas e insumos, f) KARDEX de las bodegas de almacenamiento de alimentos y bodegas satélites. 33. El operador debe garantizar que en la bodega de almacenamiento principal y las bodegas de almacenamiento satélites cuenten con el diligenciamiento del formato KARDEX el cual debe contener como mínimo los siguientes puntos: referencia de fechas de ingresos, fechas de salida, nombre de los alimentos, lote y cantidad de entradas y salidas, diligenciado y verificado por el jefe de bodega con el fin de constatar la rotación aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). 34 Enviar a la supervisión del contrato, en el evento de requerirse un cambio de vehículo, el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación en el transcurso de la operación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados. 35. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente. 36. El operador debe garantizar a través de un laboratorio o empresa acreditada el cumplimiento del Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición de acuerdo con lo establecido en el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026. Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026. 37. Para los cortes de carnes cojas (Cerdo y Res) se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola y cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna. 38. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA. En caso de que existan cambios, deben ser notificados a la oficina del PAE. **COMPONENTE TÉCNICO-COORDINACIÓN DE ZONA: 1.** Informar de inmediato por escrito al Departamento del Huila, a la supervisión y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en el Anexo 5. Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026. 2. Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la supervisión del PAE, se optará por el suministro de comida caliente transportada dando cumplimiento a lo establecido en el Anexo 5.Calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026 teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos. 6. Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizados en las modalidades contempladas por la ETC, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite. 7. Sera requisito para el suministro de la entrega de Ración Industrializada previamente la socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE del personal delegado para la realización de las entregas de las mismas. 8. Presentar mensualmente informes por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico. nutricional y social,

sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito. **COMPONENTE JURÌDICO: 1.** Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa. **2.** Disponer de las hojas de vida del personal administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, garantizando que cumpla con los requisitos establecidos de formación y experiencia. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad de la nueva persona, junto con el contrato y los soportes del mismo (cedula de ciudadanía, hoja de vida, antecedentes, Redam, afiliación a la seguridad social). 3. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo. **COMPONENTE FINANCIERO: 1.** El operador debe realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio el cual debe presentar soporte de transferencia exitosa efectiva dentro del tiempo establecido. 2. Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar , la cual se realizará de acuerdo a los reportes del SIMAT del primer día de cada mes, y que posteriormente se envía a las diferentes instituciones educativas quienes realizaran el proceso de caracterización conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizan las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que se envían al operador con mínimo (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda. 3. Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados. 4. Soportar debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles en cualquier momento que se requiera.5. El contratista deberá garantizar las compras públicas locales de alimentos que requiera para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta según corresponda, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la Resolución 0003 del 2026 y la Resolución 0155 del 2026. 6. Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial, para acreditar la compra pública local deberá anexar facturas y/o documento soportes originales donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. Adicionalmente presentar certificados de pago o paz y salvo a la asociación o pequeño productor de alimentos. 7. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos. a) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales). **COMPONENTE NUTRICIONAL:** 1. Aplicar los ciclos de menús debidamente establecidos por la ETC para la modalidad Ración preparada en sitio y comida caliente transportada (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo) y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio. 2. Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo a los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario. Dicha actividad se debe evidenciar en el primer mes de ejecución del contrato y soportar con acta del taller, evidencia fotográfica y lista de asistencia. 3. Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 0003 del 2026 para mantener el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico; en cuanto al proteico se permite carne (res,

cerdo, pollo) por carne (res, cerdo, pollo), en ningún momento se permitirá por huevo. Igualmente, en el caso del proteico carne de res solo se permitirá el intercambio por el proteico carne de cerdo. Además, el operador debe asegurar la variedad, evitando la repetición sistemática de los mismos alimentos semanalmente, con el fin de garantizar diversidad y aceptación, para tal efecto en caso del proteico, el operador en el ciclo de menú deberá cumplir con la entrega de la variedad de proteico (res, cerdo, pollo y huevo). 4.Solicitar por escrito, con mínimo 5 días hábiles de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la entidad territorial, evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento, se precisa que este constituye una medida excepcional, aplicable únicamente en situaciones debidamente justificadas de no disponibilidad real del alimento en el mercado, anexando el formato de solicitud de intercambio, 3 certificados soporte de proveedores con número de NIT, dirección y número de contacto; al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso. En el caso de que se autorice el uso de intercambios en el menú del día, este debe ser informado por escrito al Rector de la Institución Educativa o su delegado en la sede educativa y deberá publicar dicha autorización en el lugar donde se encuentra publicado el menú del día. 5. En el caso de la modalidad industrializada, los intercambios no pueden exceder a 3 componentes en el ciclo de menús. 6. Implementar el Plan de Capacitación aprobado, enviando actas de capacitación, listas de asistencia y evidencia fotográfica en cada cuenta de cobro, dejando la respectiva copia en los comedores escolares. 7. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA. 8. Capacitar en buenos hábitos de alimentación y vida saludable a estudiantes, conforme a al rango de Instituciones Educativas Principales que se ofertaron en el proceso licitatorio, de acuerdo con la propuesta presentada al Departamento, la cual debe incluir introducción, objetivos, metodología, descripción de la temática, meta de capacitación conforme al número de beneficiarios atendidos en el comedor escolar, personal al que va dirigido, responsable de la capacitación, duración de la actividad, cronograma y formato de acta. Su cumplimiento se verificará mensualmente a través de las cuentas de cobro, para tal fin se deberán presentar las actas de capacitación, detallando el tema, fecha de realización, lugar, registro fotográfico y metodología utilizada, con la respectiva lista de asistencia, tipo de participantes, número de documento de identidad y firma del asistente, igualmente un certificado expedido por el rector de la institución educativa, en el cual de constancia de la actividad de capacitación ejecutada y el número de asistentes. 9. El contratista dará aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC. **D. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE 1.** Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes. 2. Informar mensualmente a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo. administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. 3. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago en los formatos diseñados por el MEN. 4. Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por la UAPA, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa. 5. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa. 6. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por la UAPA, con las correspondientes evidencias de cumplimiento. 7. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia. para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.**CLÁUSULA DÉCIMA.- DERECHOS DEL DEPARTAMENTO:** 1) Revisar, rechazar, corregir o modificar las actas parciales y solicitar las correcciones o modificaciones requeridas; 2) Aplicar las cláusulas excepcionales del Contrato de acuerdo a la normatividad vigente; 3) Aplicar cuando corresponda la cláusula de imposición de multas, la cláusula penal o cualquier otro derecho consagrado de manera legal o contractual a favor del **DEPARTAMENTO. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA.- OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO: 1.** Exigir al Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado,

así como la información que considere necesaria sobre el desarrollo del mismo, en forma directa o a través del supervisor del Contrato. **2.** Intervenir en cualquier etapa del contrato a través del Supervisor. **3.** Realizar los pagos31 correspondientes previa certificación de cumplimiento suscrita por el supervisor del Contrato. **4.** Colaborar con el Contratista en lo que sea necesario para el cabal cumplimiento de sus obligaciones. **5.** Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimento de sus obligaciones contractuales. **6.** Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y pago de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar. **7.** Adelantar las acciones conducentes para obtener la indemnización de los daños que sufran en desarrollo o con ocasión del contrato celebrado. **8.** El Departamento a través del supervisor del Contrato o Convenio deberá tener pleno conocimiento de las políticas, procedimientos, protocolos y demás lineamientos institucionales adoptados por la Gobernación del Huila dentro del Sistema de Gestión MIPG, transferirlo a su supervisado y exigir su correcto cumplimiento. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. - GARANTÍAS Y MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO:** Para avalar las obligaciones que se contraen en virtud del Contrato, el **CONTRATISTA** constituirá a su costa y a favor del **DEPARTAMENTO**, a través de cualquiera de las clases de garantías previstas en el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, los siguientes amparos:

AMPAROS	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA
Cumplimiento	El veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato.	Término de duración del contrato y seis (6) meses más, contados a partir del Acta de inicio de la prestación del servicio. Y en todo caso hasta su liquidación.
Pago de salarios prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.	El diez (10%) del valor total del Contrato.	Término de duración del contrato y 3 años más, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio.
Calidad del servicio	El veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato	Término de duración del contrato, contados a partir del Acta de inicio de la prestación del servicio y un año más.
Responsabilidad Civil extracontractual	Artículo 126. Del decreto 1510 de 2013	Término de duración del contrato, contados a partir del Acta de inicio de la prestación del servicio.

PARÁGRAFO PRIMERO: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por el **DEPARTAMENTO**, el valor de la garantía se reduzca, el Contratista deberá restablecer el valor inicial de la garantía. **PARÁGRAFO SEGUNDO** 24 Cuando el Contrato es modificado para incrementar su valor o según el caso. **PARÁGRAFO TERCERO:** El amparo de responsabilidad civil extracontractual deberá cumplir con los requisitos del artículo 2.2.1.2.3.2.9. Del Decreto 1082 de 2015. **PARÁGRAFO CUARTO:** El hecho de la constitución de la garantía, no exonera al Contratista de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. **PARÁGRAFO QUINTO:** El Contratista autoriza al Departamento, para que con cargo a las sumas que esta última le adeude, se descuente el valor de las primas de seguro, cuando él no constituya las garantías, no restablezca, adicione o prorrogue el valor y/o vigencias de los amparos, del presente numeral. **PARÁGRAFO SEXTO:** El Contratista se obliga a notificar a la aseguradora, entidad bancaria o sociedad fiduciaria de todas las modificaciones que se realicen al contrato garantizado. **PARÁGRAFO SEPTIMO:** En caso de constituir garantía bancaria, está deberá ser a primer requerimiento. **PARÁGRAFO OCTAVO:** Los valores que sean pactados como deducibles o los que excedan del monto de la primera pérdida serán asumidos y costeados por el Contratista. **PARÁGRAFO NOVENO:** El Contratista se obliga a actualizar el valor asegurado mediante el amparo de responsabilidad civil extracontractual cuando el plazo de ejecución transcurra o termine en otra vigencia fiscal. **PARÁGRAFO DECIMO:** El amparo de cumplimiento deberá estar vigente al momento de la liquidación del Contrato. El costo será asumido por el Contratista. **PARÁGRAFO DECIMO PRIMERO:** La aprobación de la garantía, no obsta para que en cualquier momento de la ejecución y/o liquidación del Contrato el Departamento advierta que la Garantía Única de Cumplimiento no cumple con alguno de los requisitos exigidos en el Contrato o las normas que regulen la

materia, pueda exigir al Contratista la corrección, ampliación o adecuación de dicha Garantía, en un plazo máximo de quince (15) días calendarios contados desde el requerimiento escrito que para el efecto deberá formularle el Departamento. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA.- AUTONOMÍA DEL CONTRATISTA:** El Departamento no adquiere con el Contratista, ni con las personas que ocupe, ningún vínculo de carácter laboral. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA.- RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA:** El Contratista será responsable por los daños que ocasionen sus empleados, y los empleados de sus subcontratistas, frente al Departamento en la ejecución del objeto del Contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA.- INDEMNIDAD:** El **CONTRATISTA** se obliga a indemnizar al **DEPARTAMENTO** con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el Contrato. El **CONTRATISTA** se obliga a mantener indemne al **DEPARTAMENTO** de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros, contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, ocasionados por aquél, sus subcontratistas o proveedores, que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado. El **CONTRATISTA** mantendrá indemne al **DEPARTAMENTO** por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborares que el **CONTRATISTA** asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del Contrato. En el evento en que el **CONTRATISTA**, no asuma debida y oportunamente la defensa del **DEPARTAMENTO**, éste podrá hacerlo directamente, previa notificación por escrita al **CONTRATISTA** y éste pagará todos los gastos en que incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciere, el **DEPARTAMENTO** tendrá derecho a descontar el valor de cualquier suma que adeude al **CONTRATISTA** por motivo del Contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA.-CESIÓN:** El **CONTRATISTA** no puede ceder parcial ni totalmente las obligaciones o derecho derivados del Contrato sin la autorización previa y por escrita del **DEPARTAMENTO**. **CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA. - SUBCONTRATACIÓN:** El **CONTRATISTA** puede subcontratar con cualquier tercero la ejecución de las actividades relacionadas con el objeto del Contrato. Sin embargo, el **CONTRATISTA** debe comunicar de éstas contrataciones al **DEPARTAMENTO** y llevar el debido registro de este tipo de negocios jurídicos. El empleo de tales subcontratistas no relevará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume por las obligaciones emanadas del Contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA.-INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** El **DEPARTAMENTO** puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el Contrato, de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el **CONTRATISTA** cumpla con el objeto de declarar la caducidad cuando exista un incumplimiento del Contrato por parte del **CONTRATISTA** en la forma y de acuerdo con el procedimiento previsto en la Ley. **CLÁUSULA VIGÉSIMA.- MULTAS:** En caso de incumplimiento de las obligaciones contraídas por el **CONTRATISTA** con ocasión del Contrato, éste autoriza expresamente al **DEPARTAMENTO** para imponerle mediante resolución motivada, multas sucesivas por valor equivalente al uno por ciento (1%) del valor del Contrato, por cada día calendario de mora o retraso en el cumplimiento de las obligaciones adquiridas y hasta cuando estas efectivamente se cumplan, las cuales sumadas no podrán exceder el diez por ciento (10%) del valor total del Contrato, sin perjuicio de la aplicación de la cláusula penal, si a ello hubiere lugar, o de reclamar la indemnización de los perjuicios causados con el incumplimiento que dio lugar a la aplicación de la multa. **PARÁGRAFO PRIMERO:** En caso que el incumplimiento se vuelva a presentar, y ya hubiera sido sancionado con multa, será susceptible de una nueva sanción, sin embargo, en esta ocasión por la reiteración, el monto máximo previsto se entenderá incrementado en multas sucesivas por valor equivalente al dos por ciento (2%) del valor del Contrato, las cuales sumadas no podrán exceder el veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Las multas impuestas no impiden el cobro de todos los perjuicios o daños adicionales que se causen. Será procedente sumar los valores de las demás sanciones o perjuicios contractuales o legales a las que haya lugar. **PARÁGRAFO TERCERO:** El valor de la multa se establecerá desde el día en que se debió cumplir con la obligación hasta la fecha en que termine el incumplimiento, independientemente que durante este interregno se esté tramitando el procedimiento sancionatorio establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA.- PENAL PECUNIARIA:** En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento de las obligaciones del Contrato, el **CONTRATISTA** deberá pagar al **DEPARTAMENTO**, a título de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del Contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, la cual no impide el cobro de todos los perjuicios o daños adicionales que se causen sobre el

citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el **DEPARTAMENTO** adeude al CONTRATISTA con ocasión de la ejecución del Contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA.- PROCEDIMIENTO PARA EL COBRO DE LAS MULTAS, PENAL PECUNIARIA Y DECLARATORIA DE INCUMPLIMIENTO:** Se aplicará procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 en materia sancionatoria de las actuaciones contractuales, el Decreto Departamental No. 1768 de 2013 o en las normas que las modifiquen, complementen o sustituyan. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El valor de los montos causados de las multas, la cláusula penal pecuniaria y/o la declaratoria de incumplimiento podrán ser descontados del valor de los pagos que el **DEPARTAMENTO** adeude al **CONTRATISTA** con ocasión del Contrato y/o de cualquier relación jurídica negocial o legal entre las partes, sujetos a las retenciones legales a que hubiere lugar. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** La imposición de multas, penal pecuniaria y/o declaratoria de incumplimiento no libera al **CONTRATISTA** del cumplimiento de sus obligaciones estipuladas, so pena de que se le inicie un nuevo procedimiento sancionatorio ante nuevos incumplimientos. **PARÁGRAFO TERCERO:** El **CONTRATISTA** renuncia ser constituido en mora para la reclamación de cualquiera de las facultades legales o contractuales establecidas a favor del **DEPARTAMENTO**. **PARÁGRAFO CUARTO:** Ante el solo retardo en el cumplimiento de las obligaciones a cargo de **CONTRATISTA**, el **DEPARTAMENTO** podrá exigir la cláusula penal o multa. **PARÁGRAFO QUINTO:** Con el pago de la las multas, la cláusula penal pecuniaria y/o la declaratoria de incumplimiento no se entiende extinguida la obligación objeto de incumplimiento. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA.- EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL:** El Contratista ejecutará el objeto del presente Contrato con plena autonomía técnica y administrativa, sin relación de subordinación o dependencia, en consecuencia, no existirá relación laboral alguna entre el Contratista o el personal que éste utilice en la ejecución del objeto del Contrato y el Departamento, razón por la cual no tendrá derecho al pago de salarios ni prestaciones sociales de ninguna índole laboral. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA.- INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA:** El **CONTRATISTA** es una entidad independiente del **DEPARTAMENTO**, y en tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del **DEPARTAMENTO**, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA.- MODIFICACIONES Y/O ACLARACIONES AL CONTRATO:** Cualquier modificación, adición, prórroga y/o aclaración del Contrato debe efectuarse de mutuo acuerdo entre las partes por escrito, conforme a los requisitos legales y presupuestales, siempre y cuando ello no implique modificación del objeto. Será requisito indispensable para la ejecución de cualquiera de los actos del presente numeral, además de su perfeccionamiento, la aprobación por parte del **DEPARTAMENTO** de la ampliación de la garantía única, el pago de los impuestos a los que haya lugar, y los demás que acuerden las partes. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA.- SUSPENSIÓN TEMPORAL:** La ejecución del Contrato se podrá suspender por: 1. Mutuo acuerdo entre las partes, siempre que de ello no se deriven mayores costos ni perjuicios para el Departamento. 2. Por circunstancias de fuerza mayor, caso fortuito o de interés público que impidan cumplir las obligaciones del Contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El acta de suspensión debe incluir como mínimo: 1. Las razones y motivos que justifican la suspensión; 2. El aval del supervisor; 3. La fecha estimada en que se reanudará el Contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** La suspensión temporal del Contrato no se contabilizará para calcular la vigencia ni el plazo de ejecución del mismo. **PARÁGRAFO TERCERO:** Para el reinicio del plazo del Contrato, una vez superada la situación que originó la suspensión, se suscribirá la correspondiente acta de reinicio. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR:** Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del Contrato cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor O caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la Ley y la jurisprudencia colombiana. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA.-VIGILANCIA Y CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** De conformidad con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que vigilancia a la correcta ejecución del contrato se efectuará a través de un supervisor. La supervisión consiste en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico a la ejecución del contrato ejercida por la misma entidad, para lo cual no se requiere de un conocimiento especializado. La supervisión contractual implica el seguimiento al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista; los supervisores

están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual y serán responsables de mantener formada a la entidad de los hechos o circunstancias que pueda constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, cuando tal incumplimiento se presente. El supervisor será responsable de aceptar los servicios prestados, autorizar los pagos y responderá por los hechos y omisiones que le fueren imputados en los términos previstos en el artículo 84 de la ley 1474 y de las demás normas legales y reglamentarias que regulan el ejercicio de la supervisión de los contratos. Por lo anterior, y atendiendo el objeto del contrato, el perfil del supervisor debe ser un funcionario de planta, que cumpla con las calidades y conocimientos propios de la labor a desarrollar, que será asignado por la SECRETARIA DE EDUCACION. Igualmente será responsable de aceptar los servicios y autorizar los pagos, y responderá por los hechos y omisiones que les fueren imputables en los términos previstos en el artículo 84 de la Ley 1474, Decreto departamental 007 de 2007 y de las demás normas legales y reglamentarias que regulan el ejercicio de la supervisión de los contratos. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA.- MECANISMOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y el Departamento con ocasión de la ejecución, interpretación, terminación y liquidación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, mediante conciliación, la amigable composición o la transacción, dentro de los diez (10) días calendarios siguientes al envío de la notificación a la otra, de acuerdo al siguiente procedimiento: 1. La etapa de arreglo directo controversia por vía de la conciliación prejudicial. **PARAGRAFO:** El acuerdo al que se llegue en la etapa de arreglo directo es de obligatorio cumplimiento para las partes y presta mérito ejecutivo. El Contratista renuncia a ser constituido en mora. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA.- LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** De conformidad con el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 217 del Decreto 019 de 2012, el Contrato será objeto de liquidación. El término de liquidación iniciará a partir de la expiración del término previsto para la ejecución del Contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga, y el término para su liquidación será de seis (6) meses, el cual incluye cuatro (4) meses para su liquidación de mutuo acuerdo, y en caso de que el Contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga el Departamento, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, el Departamento tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los (2) meses siguientes; en esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar, estipulando los acuerdos, conciliaciones y transacciones para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo, todo lo cual deberá constar en el acta de liquidación. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Para la liquidación se exigirá al Contratista la extensión o ampliación, si es del caso, de las garantías del Contrato para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del vínculo. El acta de liquidación deberá incluir como mínimo: 1. La relación de los pagos efectuados al Contratista; 2. La constancia de paz y salvo del Contratista con el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, si estuviera obligado a ello; 3. La constancia de cumplimiento de las obligaciones del Contratista; y 4. El saldo a pagar con el acta de liquidación. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Si el Contratista deja salvedades en el acta de liquidación de mutuo acuerdo, el Departamento podrá liquidar unilateralmente los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA. - CAUSALES DE TERMINACIÓN:** El Contrato podrá darse por terminado cuando suceda cualquiera de los siguientes eventos: 1. Por mutuo acuerdo entre las partes del contrato, siempre que de ello no se deriven mayores costos ni perjuicios para el Departamento; 2. Por vencimiento del plazo de ejecución; 3. Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la ejecución del contrato; y 4. Por las demás causales establecidas en la Ley. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA. - ANEXOS DEL CONTRATO:** Hacen parte integral del Contrato: 1) Estudio y Documentos Previos No. 1273 del 16/07/2026,; 2) Los documentos del proceso contractual. 3) La oferta del **CONTRATISTA**; 4) Los demás documentos que se produzcan durante la etapa contractual y/o postcontractual del Contrato. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA. CUMPLIMIENTO NORMATIVO Y TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES.** El CONTRATISTA se obliga a cumplir en todo momento la Ley 1581 de 2012, sus decretos reglamentarios, normas complementarias y demás disposiciones vigentes en materia de protección de datos personales, así como los lineamientos, políticas y protocolos institucionales adoptados por la Gobernación del Huila dentro del Sistema de Gestión MIPG. En caso de que durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA tenga acceso, recopile, almacene, utilice o administre información o datos personales de ciudadanos, funcionarios o terceros, deberá garantizar que su

tratamiento se realice exclusivamente para el cumplimiento del objeto contractual, de conformidad con los principios de legalidad, finalidad, veracidad, calidad, acceso y circulación restringida, seguridad y confidencialidad, conforme a lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y demás normas aplicables. Esta obligación se mantendrá vigente durante la ejecución del contrato y respecto de toda información o dato personal a la que haya tenido acceso el CONTRATISTA. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA. CONFIDENCIALIDAD Y USO ADECUADO DE LA INFORMACIÓN**. El CONTRATISTA se obliga a mantener estricta confidencialidad sobre toda la información a la que tenga acceso con ocasión de la ejecución del contrato, incluyendo información técnica, administrativa, financiera, comercial, estratégica o de cualquier otra naturaleza relacionada con las funciones de la Gobernación del Huila. Se entenderá como información confidencial aquella que tenga carácter reservado conforme a la ley, o que haya sido definida, clasificada, marcada o comunicada como tal por la Gobernación del Huila o por cualquier otra Entidad Estatal. En consecuencia, el CONTRATISTA no podrá revelar, divulgar o poner en conocimiento de terceros la información confidencial, sin la autorización previa, expresa y escrita de la Gobernación del Huila, salvo en los casos en que exista obligación legal. Así mismo, el CONTRATISTA se obliga a utilizar la información exclusivamente para el cumplimiento del objeto contractual, absteniéndose de emplearla para fines distintos, en beneficio propio o de terceros, aun cuando dicha información no sea divulgada. El CONTRATISTA deberá adoptar las medidas necesarias para garantizar que la información confidencial solo sea conocida y utilizada por el personal estrictamente necesario para la ejecución del contrato, bajo condiciones que aseguren su reserva y uso adecuado, en coherencia con la ley 1712 de 2014 de transparencia. Las obligaciones de confidencialidad y uso adecuado de la información aquí establecidas permanecerán vigentes durante la ejecución del contrato y con posterioridad a su terminación, mientras la información conserve su carácter confidencial o tenga alguna limitación. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA. SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN**. El CONTRATISTA deberá implementar y mantener medidas de carácter técnico, administrativo y organizacional que garanticen la integridad, disponibilidad y confidencialidad de toda información a la que tenga acceso, incluyendo bases de datos y archivos digitales o físicos. Estas medidas deberán proteger la información frente a pérdida, alteración, acceso no autorizado, filtración o uso indebido, asegurando el cumplimiento de los principios legales a que haya lugar y las políticas institucionales de la Gobernación del Huila. El CONTRATISTA será responsable por el cumplimiento de estas medidas y por cualquier incumplimiento que derive en perjuicio de la Gobernación del Huila o de terceros. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA. PROPIEDAD, ADMINISTRACIÓN, ENTREGA DE BASES DE DATOS Y DEMÁS INFORMACIÓN** en General. Cualquier base de datos generada, recopilada, consolidada o administrada por el CONTRATISTA en desarrollo del contrato será propiedad exclusiva de la Gobernación del Huila. El CONTRATISTA deberá entregar dichas bases de datos a la entidad en los formatos, condiciones y plazos que esta indique, y se abstendrá de conservar copias, reproducirlas o utilizarlas para fines distintos a los establecidos en el contrato. Al finalizar el contrato, toda la información suministrada o generada deberá devolverse o eliminarse de manera segura, salvo obligación legal de conservarla. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SÉPTIMA.- PERFECCIONAMIENTO Y REQUÍSITOS DE EJECUCIÓN: PERFECCIONAMIENTO Y REQUÍSITOS DE EJECUCIÓN:** El Contrato se considera perfeccionado con la suscripción del mismo por las partes. Para su ejecución se requiere: (i) Registro presupuestal; (ii) El pago de los impuestos correspondientes a los que haya lugar; (iii) La aprobación de las clases de garantías estipuladas en la **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA** del Contrato; (iv) La acreditación de encontrarse el **CONTRATISTA** a paz y salvo por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, cuando corresponda; y (v) La suscripción del Acta de Inicio, previo cumplimiento de los requisitos anteriores. **PARÁGRAFO 1:** Los gastos que se causen en la legalización del Contrato correrán por cuenta del **CONTRATISTA**. **PARÁGRAFO 2:** El **CONTRATISTA** deberá cumplir los requisitos de ejecución dentro de los cinco (5) días siguientes al perfeccionamiento del Contrato. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA OCTAVA .– NOTIFICACIONES:** Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del Contrato deberán constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas únicamente cuando sean entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación

GOBERNACIÓN DEL HUILA
SECRETARIA DE EDUCACION

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1426 DE 2026 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DEL HUILA Y ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL (AVOSS)

SELPSM0005-26

EL DEPARTAMENTO Nombre: ALBA LUCIA MEDINA RUBIO Cargo: Directora Departamento Administrativo de Contratación Dirección: Edificio de la Gobernación Piso 6 Correo electrónico: contratos@huila.gov.co	**EL CONTRATISTA** Nombre: ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL (AVOSS) R.L. MARIA LEYDITH CUELAR DE FAJARDO Dirección: Calle 57 No. 1C-14 Barrio las Mercedes. Teléfono: 36148068 Correo electrónico: avosscolombia@gmail.com

26

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** autorizó para que las notificaciones y comunicaciones sean efectuadas por medio de correo electrónico, desde la presentación de la oferta, conforme a la Ley 1437 de 2011. Aplica para los procedimientos administrativos sancionatorios contractuales. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA NOVENA.- LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL:** El lugar de ejecución del Contrato será en los Municipios que agrupa la zona 5 y el domicilio contractual será la ciudad de **Neiva. CLÁUSULA CUADRAGÉSIMA. -MANIFESTACIÓN.** Las partes manifiestan libremente que han procedido a la lectura total y cuidadosa del texto del presente Contrato, por lo que en consecuencia, se obligan a todo lo consignado y manifestado en el mismo.

Para constancia se firma en Neiva, el Octubre 16 de 2026

POR EL DEPARTAMENTO

ALBA LUCIA MEDINA RUBIO
Directora Departamento Administrativo de Contratación

POR EL CONTRATISTA

MARIA LEYDITH CUELAR DE FAJARDO
Representante legal ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL (AVOSS)

Revisó: Aura Cristina Aguirre Torrejano
Proyectó: Belarmina Velez Llanos

REGISTRO PRESUPUESTAL - COMPROMISO Nro. 6,788 DE 2026

EL RESPONSABLE DE PRESUPUESTO DE: SECRETARIA DE EDUCACION

C E R T I F I C A

Que en el Sistema de Información Financiera y Administrativa - SIFA©, vigencia fiscal 2026, se efectuó el siguiente Compromiso Presupuestal:

BENEFICIARIO: ASOCIACION DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL AVOSS

NIT: 813,010,867-0

OBJETO: Contrato de Prestación de Servicios N.1426 de 2026.- Prestar el Servicio de Alimentacion Escolar en 25 Municipios del Departamento del Huila.

DEPENDENCIA 205 - SECRETARIA DE EDUCACION

CCPET: 2-3-2-02-02-006 Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua

C. PROGRAM.: 22-01-0700 Intersubsectorial Educación

PROYECTO: 202500000035963 Servicio de Alimentación Escolar en Instituciones Educativas Oficiales de 35 Municipios del Departamento del Huila

RECURSO: 10 - Departamento

FUENTE: 1-31029 Recursos Pae Uapa - Art 189 Ley 1955 de 2019 (antes Ley 1530 de 2012)

C. C. PROD.: 6-3-3-1-1 Servicios de suministro de comidas a la mesa, en restaurantes

META PROD.: 22-01-028 Servicio de apoyo a la permanencia con alimentaciÃ³n escolar

VALOR: $4,042,068,318.00

Que el valor total del Compromiso es de $4,042,068,318.00, el cual esta identificado con el número 6,788, vigente a partir del 17 de octubre de 2026, fundamentado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal número 5,631 de 2026.

El presente Registro Presupuestal se expide a solicitud de ALBA LUCIA MEDINA RUBIO – DIRECTORA DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTRATACIÓN.- CONSECUTIVO Nº: 2781 CIUDAD: NEIVA FECHA: SEPTIEMBRE 15 DE 2026.

Neiva, Sábado 17 de Octubre de 2026

DAGOBERTO GONZALEZ TRUJILLO
RESPONSABLE DE PRESUPUESTO
SECRETARIA DE HACIENDA
DEPARTAMENTAL

Funcionario que elaboró el Registro Presupuestal: MAGDA MILDREG GONZALEZ CASTILLO

GOBERNACIÓN DEL HUILA - NIT: 800,103,913-4 [1/1]

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD

EL RESPONSABLE DE PRESUPUESTO DE: SECRETARIA DE EDUCACION

C E R T I F I C A

Que revisados los registros de Control Presupuestal de la Dependencia, en la vigencia fiscal del 2026 existe la siguiente Disponibilidad Presupuestal:

DESTINO: Prestar el Servicio de Alimentacion Escolar en 25 Municipios del Departamento del Huila

DEPENDENCIA: 205 - SECRETARIA DE EDUCACION

CCPET: 2-3-2-02-02-006 Comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua

C. PROGRAM.: 22-01-0700 Intersubsectorial Educación

PROYECTO: 202500000035963 Servicio de Alimentación Escolar en Instituciones Educativas Oficiales de 35 Municipios del Departamento del Huila

RECURSO: 10 - Departamento

FUENTE: 1-31029 Recursos Pae Uapa - Art 189 Ley 1955 de 2019 (antes Ley 1530 de 2012)

D. SECTORIAL: *22-12-03 - Alimentos. pae. Valor: $8,276,174,451.00*

C. C. PROD.: 6-3-3-1-1 - Servicios de suministro de comidas a la mesa, en restaurantes

META PROD.: 22-01-028 Servicio de apoyo a la permanencia con alimentaciÃ³n escolar

VALOR: **$8,276,174,451.00**

Que el valor total de la Disponibilidad es de $8,276,174,451.00, la cual esta identificada con el número 5,631 y que tiene una vigencia de 106 días calendario a partir del 16 de septiembre de 2026.

La presente Certificación se expide a solicitud de ALBA LUCIA MEDINA RUBIO – DIRECTORA DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE CONTRATACIÓN.- CONSECUTIVO Nº: 2781 CIUDAD: NEIVA FECHA: SEPTIEMBRE 15 DE 2026.

Neiva, Miércoles 16 de Septiembre de 2026

DAGOBERTO GONZALEZ TRUJILLO
SECRETARIA DE HACIENDA
RESPONSABLE DE PRESUPUESTO

Funcionario que elaboró la Certificación: MAGDA MILDREG GONZALEZ CASTILLO