



Alcaldía Municipal
de Palmira
Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS No. MP

0000278

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE PALMIRA

CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL PALMIRALIMENTOS NIT- 90096632-1

OBJETO: PRESTACIÓN DEL SERVICIO A TRAVÉS DEL SUMINISTRO DE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA / JORNADA DE LA MAÑANA Y TARDE, A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES VALIDADOS EN LA MATRICULA SIMAT DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES, EL PERIODO LECTIVO 2016

VALOR: \$ 4,309,200,000.00

El suscrito **SECRETARIO DE EDUCACIÓN** FERNANDO RIOS HERNANDEZ identificado con c.c.16271989 - en ejercicio de la delegación otorgada mediante Decreto 050 de febrero 16 de 2016, por Alcalde Municipal quien obra en ejercicio de las facultades que le confiere la Constitución y la Normatividad Legal vigente que reglamenta el proceso Contractual Administrativo, específicamente lo dispuesto en el Estatuto General de Contratación de la administración pública; Ley 80 de 1993 y sus Decretos reglamentarios, Decreto 1082 de 2015 y quien en adelante se denominará **EL MUNICIPIO**, por una parte, y por la otra **UNION TEMPORAL PALMIRALIMENTOS** NIT N°. **90096632-1** representada legalmente por **JUAN MANUEL ROJAS ROJAS** CC N° 16.782.155 de Cali, **CL 13 A 101 60 BRR CIUDAD JARDÍN 3799081 Cali VALLE** quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido la celebración del presente **CONTRATO PRESTACIÓN SERVICIOS**, con observancia del trámite de **LICITACIÓN PÚBLICA N° MP-SE-LP-PS-002-2016** contemplada en la Ley 80 de 1993 y en concordancia con lo dispuesto en los decretos reglamentarios.

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



7002



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

JUSTIFICACIÓN: La alimentación es un derecho universal, y en este caso las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes. Sin embargo, ante la magnitud de la población escolar por debajo de la línea de pobreza en el país, y considerando la necesidad de garantizar el derecho a una buena alimentación, es necesario aplicar una estrategia de focalización, para la asignación de recursos públicos, de asistencia social y para la selección de los beneficiarios de este tipo de programas. El Programa de Alimentación escolar PAE, es una de las estrategias diseñada para fortalecer la política de permanencia escolar del Ministerio de Educación Nacional, a través de la cual se facilita el acceso de la población objetivo a un complemento alimentario, sumando esfuerzos en la atención integral de los beneficiarios del sistema educativo público. **CLÁUSULAS: CLÁUSULA PRIMERA.— Objeto:** El objeto del presente contrato es la PRESTACIÓN DEL SERVICIO A TRAVÉS DEL SUMINISTRO DE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LA MODALIDAD DE ATENCIÓN - RACIÓN PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA / JORNADA DE LA MAÑANA Y TARDE, A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES VALIDADOS EN LA MATRÍCULA SIMAT DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES, EL PERIODO LECTIVO 2016 todo de conformidad con el proceso LICITACIÓN PÚBLICA N° MP-SE-LP-PS-002-2016, los estudios previos, resolución de adjudicación N°003 del 25/04/2016, la propuesta presentada por el contratista, entre otros, documentos anexos que hacen parte integral del presente contrato. **CLÁUSULA SEGUNDA.— Obligaciones de las partes:** a) **EL CONTRATISTA** se obliga a cumplir el contrato en los términos establecidos por las disposiciones legales vigentes, en especial por lo prescrito en este documento consistente en: a) Garantizar que los y/o las Manipuladoras de alimentos que laboren en el marco del Programa Alimentación al Escolar, reúnan las condiciones de salud en el desempeño de sus funciones, de acuerdo al capítulo III del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. b) Presentar un plan de suministros con dos componentes: Uno en la planta de producción distribuidos por días y el otro con las instituciones Educativas distribuido semanalmente bajo las condiciones de calidad y control exigidos por el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. c) Cumplir con los parámetros nutricionales definidos en los presentes estudios previos. d) Desarrollar a plenitud y eficientemente los planes para la ejecución del PAE, presentados al Municipio Palmira - Secretaría Municipal de Educación. e) Atender los requerimientos impartidos por el interventor asignado por el Municipio de Palmira - Secretaría Municipal de Salud, tendientes a la buena ejecución y

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



7/6/16



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

cumplimiento del objeto contractual. f) Llevar una contabilidad en forma independiente de los recursos recibidos, con sus correspondientes soportes legales, que reflejen fidedignamente los ingresos y egresos. g) Brindar durante el periodo lectivo (133) días hábiles del año 2016, la prestación del servicio alimentario al número de estudiantes asignados en cada sede educativa. h) Presentar informes detallados cada mes y a la terminación del contrato, en donde se especifique el seguimiento del programa, número de raciones servidas y no servidas, causales de ello, inconvenientes y experiencias presentadas, y recomendaciones a Municipio (Secretarías de Educación) para el mejoramiento en la ejecución del contrato. Las raciones no servidas debidamente comprobadas por parte de la Supervisión, serán descontadas de los pagos que se deben realizar en el desarrollo del objeto del contrato. i) Participar en las mesas públicas y reuniones de Comité para el seguimiento al PAE en el Público Municipal. j) El contratista se compromete a solicitar autorización directamente a la Secretaría Municipal de Educación a través de la Supervisión, cuando requiera realizar alguna modificación al ciclo de menú o para utilizar intercambio de alimentos. k) El contratista se compromete a entregar el complemento alimentario y el almuerzo en cada una de las Sedes Educativas beneficiarias del Programa y en las cantidades estipuladas, de acuerdo con lo indicado en los listados. l) Si por causas imputables al contratista se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa. m) El contratista se compromete a contratar muestras para análisis microbiológico y entregar resultado de los mismos a la Supervisión; el primero de estos análisis deberá entregarse al completar el SEGUNDO mes de ejecución del contrato y de allí se debe realizarse a los 2 meses. La Supervisión podrá programar en cualquier momento toma de muestras adicionales a las que el contratista debe realizar y procesos de auditoria a fin de vigilar las buenas prácticas de manufactura y la calidad microbiológica de los Alimentos elaborados por el contratista. Para todos los productos en bruto, en proceso, transformados o alimento final, así como a superficies, manipuladores de alimentos, utensilios, agua, ambiente, etc. La interventoría solicitará en cualquier momento de la ejecución del contrato, la práctica de análisis microbiológicos al contratista. Esta solicitud debe ser respondida de manera inmediata por el contratista, asegurando la idoneidad del laboratorio externo practicante de la toma de muestras. De igual forma el costo de dichos exámenes estará a cargo del contratista. n) Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado, como

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



763533



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

análisis de la liberación en donde identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. o) El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes, y para el caso específico del transporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004. p) El operador debe contar con una bodega y la dotación mínima exigida en los Lineamientos técnicos y estándares MEN, y las normas higiénico sanitarias exigidas en la Resolución 2674 de 2013, la bodega debe contar además con certificado laboral favorable. Tiempo no mayor a 1 año. q) El operador debe contar con una planta de producción o ensamble de alimentos con la dotación mínima exigida en los Lineamientos técnicos y estándares MEN, y las normas higiénico sanitarias exigidas en la Resolución 2674 de 2013, en caso de no producir y/o ensamblar los alimentos deberá presentar la documentación acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable que certifique el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias por parte del proveedor. r) El contratista se compromete a cumplir con las condiciones y requisitos necesarios para la logística de distribución, manejo y custodia de la Bienestarina, emitidos por el ICBF. s) El contratista se compromete a evaluar y a mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús a entregar en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y las características organolépticas de los alimentos. t) El contratista se compromete a contar con el personal y demás elementos necesarios para garantizar el suministro puntual y evitar trastornos en las Sedes educativas y deberá trabajar con el supervisor cuando existan factores como cancelación de clases, vías de acceso cerradas por reparación y problemas de seguridad, entre otros. u) Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del contrato, el nuevo personal a contratar debe cumplir con los requisitos de talento humano relacionados en la parte Técnica, y dicho cambio debe ser informado por el Supervisor. v) El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras no se resuelva su cuadro sintomático. w) El contratista debe entregar el primer día de suministro, copia de los ciclos de menús con la rotación de los mismos y la lista de intercambio de alimentos, en cada una de las Sedes Educativas

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



Red



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

beneficiadas. x) El contratista debe informar por escrito a cada sede beneficiada, los cambios que ocurran en el suministro de alguno de los componentes del menú el mismo día en que se presenten los cambios. y) El contratista debe disponer al inicio del contrato y durante la ejecución del mismo para la revisión de la Supervisión de lo siguiente: a.- Relación del personal de la planta de producción del operador, adjuntando las respectivas hojas de vida, el certificado de manipulador, los exámenes médicos, y los exámenes de laboratorio solicitados para los manipuladores de alimentos. b.- Acta de Inspección con concepto sanitario favorable por la autoridad sanitaria competente para los vehículos que transportarán los Desayunos Escolares o insumos, dando cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004. c.- Certificado de manipulador de alimentos para los conductores y ayudantes que transportan los Desayunos Escolares o insumos, adjuntando sus hojas de vida. z) El contratista se compromete a efectuar visitas por intermedio del Coordinador o su delegado durante la ejecución del contrato a cada una de las sedes de los establecimientos educativos para adelantar reunión con el Rector y los Comités de Alimentación Escolar CAE (responsables de coordinar la entrega de alimentos a los estudiantes), de lo cual debe presentar reporte a la Supervisión. aa) El contratista se compromete a contratar el 100% de las personas residentes en el los sectores donde se ejecutará el contrato y a capacitarlo según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013; Del grupo de profesionales y Técnicos debe adjuntar el proponente, con su propuesta, carta de compromiso para la vinculación de éste personal, para que en caso que le sea adjudicado el contrato, se le vincule a la ejecución del mismo. Tomado de los Lineamientos Técnicos Administrativos PAE Resolución 16432 del 2015 bb) Independiente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así: cc) Complemento alimentario jornada mañana y tarde: Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. dd) Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. ee) Desayuno industrializado para emergencia: Esta modalidad se entregará en casos de contingencia o emergencia en el territorio nacional, que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar. Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. Podrá ser entregado por un período máximo de cuatro días, en el que se debe establecer si la contingencia se extenderá y en el cual el operador deberá prepararse para entregar la modalidad de desayuno industrializado

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



7002



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

listo y garantizar el aporte mínimo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes. Se podrá manejar el menú de ración lista industrializada. ff) El contratista deberá certificar como mínimo con el 40% de **PROVEEDORES DE ALIMENTOS RADICADOS EN EL MUNICIPIO DE PALMIRA** que sean micro o pequeñas empresas, con preferencia, aquellas que se encuentran en programas de emprendimiento o apoyo por parte del estado, a los cuales se exigen de contar con registro sanitario para los productos que ofrecen, (esto con el fin de generar progreso y oportunidades para los comerciantes de nuestra región y más aún por ser el Municipio Capital Agrícola del país). gg) El contratista deberá efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios y de estudiantes atendidos por cada sede educativa de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago en los formatos establecidos por el MEN, así mismo efectuar el seguimiento y el registro diario de raciones firmado por el responsable de la institución educativa y entregarlo con el consolidado mensual de las raciones entregadas donde se indique los recursos ejecutados. hh) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicio, con el fin de dinamizar la economía en la región y que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. ii) El contratista debe cumplir con lo estipulado en el contenido del documento: Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares Del Programa Alimentación Escolar (PAE)- Resolución 16432 de Octubre 2015, emitido por Ministerio Educativo Nacional (MEN). a garantizar el respaldo presupuestal y financiero del presente contrato. **Obligaciones generales del operador** 1. Conocer a cabalidad la Resolución No.16432 de octubre 2015, de los Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar, para realizar una adecuada operación del mismo. 2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato. 3. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo del mismo. 5. 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 misma. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos darán lugar a la terminación unilateral del contrato. 6. Contar con el personal

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



7 de 2



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente. 7. 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. 8. 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. 9. Utilizar la imagen institucional del MEN en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio. 10. Dar respuesta oportuna dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa. 11. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión o y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE. 12. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa. 13. Mantener comunicación permanente con el MEN, la Entidad Territorial y la supervisión y/o interventoría del Programa. Presentar a la coordinación, supervisor y/o interventor del contrato, mes vencido, informes sobre la ejecución del contrato con sus respectivos soportes. 15. Informar a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas. 16. Hacer entrega a la coordinación, supervisor y/o interventor del contrato los informes requeridos para la liquidación del mismo. **Obligaciones específicas del operador:** 1. Utilizar las bodegas para el almacenamiento exclusivo de alimentos conforme a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente. 2. Dotar las bodegas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, 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 de material higiénico sanitario. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normativa vigente. 3. Retirar y remplazar al personal manipulador que represente riesgo de contaminación de los alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. 4. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que cumplan

FdeR

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258





Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

con los requisitos exigidos en la legislación vigente: Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y que posean la documentación reglamentaria vigente: concepto higiénico sanitario, SOAT, revisión tecno mecánica, tarjeta de propiedad, licencia de conducción del conductor, certificado ambiental, certificado de mantenimiento de la unidad de frío, documentación del personal manipulador: certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, certificado vigente de capacitación en higiene y manejo de los alimentos. 5. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el Modelo Operativo propuesto en el plan de alistamiento. 6. Realizar la entrega de los alimentos e insumos, de acuerdo con los cupos atendidos, ciclo de menús, grupos de edad y tipo de ración. 7. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos. 8. 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 y fichas técnicas. 9. Cumplir durante la ejecución del contrato, con la entrega de alimentos de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y las definidas en el Lineamiento técnico para la modalidad de comida caliente transportada. 10. Cumplir con la entrega de los insumos necesarios para realizar la preparación de los alimentos y desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en los comedores escolares, y para garantizar el cumplimiento de las prácticas higiénicas exigidas, por parte del personal manipulador de alimentos. 11. Reponer cada que sea necesario, los implementos utilizados para las labores de limpieza y desinfección en los comedores escolares. 12. Cumplir con la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento de agua potable para el servicio de comedor escolar de los establecimientos educativos. 13. Definir estrategias para fomentar prácticas de ahorro y cuidado del agua en los establecimientos educativos. 14. Relacionar las acciones de contingencia a aplicar, en casos de no contar con el suministro agua potable, tales como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, desastres naturales, suspensión del servicio, etc. 15. Realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en el presente Lineamiento, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato. 16. Implementar y desarrollar un Plan de

Fdo P

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39. Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258





Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, hojas de vida de equipos e instrumentos y persona o empresa responsable de su ejecución. 17. Garantizar el inventario de equipos e instrumentos necesarios y menaje para la adecuada ejecución del Programa en cada establecimiento educativo, de acuerdo con lo establecido en el Lineamiento. 18. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría externa, o los manipuladores de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación. En el caso en el cual su reparación o mantenimiento no sea inmediato, 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. 19. Identificar y señalar con avisos elaborados en material, lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. 20. Reportar por escrito al Rector del establecimiento educativo y al supervisor del contrato Y/o a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura física que afecten o pongan en riesgo la prestación del servicio. 21. Realizar remisión de entrega de víveres para cada establecimiento educativo en el formato establecido por el MEN, de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De este formato se debe entregar copia al comedor escolar. 22. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN. De este formato se debe entregar copia al comedor escolar. 23. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del MEN o la Entidad Territorial a través de la supervisión o la interventoría del Programa de Alimentación Escolar, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control y/o actores del mismo. 24. Responder dentro de los términos establecidos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión del Programa, o por los diferentes entes de control. 25. Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general. 26. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de supervisión y notificarlos en los tiempos establecidos. 27. Participar y facilitar la conformación de los Comités de Alimentación Escolar en los

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



763



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

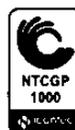
diferentes establecimientos educativos. 28. Facilitar la información requerida y participar en los Comités de Seguimiento al PAE. 29. Capacitar al personal manipulador de alimentos en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y en el Lineamiento del Programa, antes del inicio de la operación, para lo cual deberá presentar el registro correspondiente. 30. Implementar un plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir, y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. 31. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago. 32. Informar periódicamente al MEN, a las entidades territoriales, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. 33. En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad "Ración Preparada en Sitio" a "Ración Industrializada" o viceversa, debe realizar la solicitud con la justificación técnica respectiva al supervisor o interventor del contrato para su evaluación, en un tiempo no menor a 5 días hábiles antes de la fecha del cambio propuesto. 34. Efectuar seguimiento y registro diario y entregar a la supervisión y/o interventoría del contrato el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto. 35. Las demás descritas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa. **OBLIGACIONES DEL OPERADOR PARA LA MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA: Empaque y embalaje de ración Industrializada:** Con el fin de garantizar la inocuidad de las raciones industrializadas entregadas a los titulares de derecho, el empaque debe cumplir con los siguientes requisitos: Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estén acorde con las normas ambientales vigentes, encontrarse completamente limpios. Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia,

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



Rice



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

exceptuando los correspondientes al grupo de alimentos de las frutas, los cuales no se les exige rotulado por ser un alimento natural y son entregados desinfectados a cada titular de derecho de forma independiente. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. **Transporte de ración Industrializada:** El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los complementos alimentarios deben ser transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas, en caso de que el complemento alimentario contenga fruta, esta se deberá entregar previamente lavada y desinfectada, y deberá ser transportada en canastillas con bolsa tinas independientes. El operador debe llevar control de temperatura cuando el producto lo requiera al momento de salida del carro transportador de la planta de ensamble y a la hora de entrega en los establecimientos educativos. El operador debe garantizar el mantenimiento de la cadena de frío para los productos que lo requieran. **Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho:** La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas requeridas por los productos hasta su consumo. **Equipo y dotación ración Industrializada:** Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la ración industrializada, el espacio de comedor debe contar con implementos y equipos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. Estos son refrigeradores y estibas con la capacidad suficiente para el almacenamiento del número de raciones industrializadas distribuidas en la sede educativa. El menaje y dotación necesarios para el funcionamiento del comedor escolar se encuentra a cargo de la institución o sede educativa, de la respectiva Secretaría de Educación, y operador, debe ser elaborado en materiales aptos para el consumo de los alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno. El comedor deberá contar en cada institución o sede educativa atendida con la modalidad

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



Ref



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

de ración industrializada con una dotación mínima, de acuerdo con lo establecido en la siguiente tabla:

Tabla 14. Dotacion de comedor – Ración industrializada

ELEMENTO	CANTIDAD
Mesas de comedor- puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo
Sillas de comedor – puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo
Kit de canecas para manejo de residuos	3 Canecas, por cada comedor escolar. Dimensiones: largo 55,5, ancho 67 altura 98 cm. Material: Polietileno de alta densidad. (1 verde, 1 azul y 1 beige). Debidamente identificadas

Recurso humano Requerido – Manipuladoras: El operador debe garantizar el recurso humano necesario en cada comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. De igual manera, se deben tener en cuenta las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos y los tipos de preparaciones de alimentos. El operador deberá garantizar que el recurso humano responsable de desarrollar las diferentes etapas de ejecución del PAE, sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia. A continuación se relacionan los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio. **Nota:** El ajuste y verificación del número de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio, espacio e infraestructura. En las Instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 Titulares de Derecho del programa con la modalidad ración 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, 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 alimentos. En las instituciones educativas en las que atiendan 50

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



Fig 2



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

o mas Titulares De Derecho del Programa con la modalidad ración industrializada, el operador debe garantizar el (los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de os complementos alimentarios, quien(es), coordinaran con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos. Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta adecuada ejecución del PAE. **Perfil del personal manipulador de alimentos:** *Mayor de 18 años. Alfabeta. Buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función. Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente. Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos. Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa. Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.* **Estado de salud y manejo higiénico sanitario.** El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituya. **Actividades y obligaciones mínimas del personal manipulador de alimentos:** 1. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. 2. Portar la vestimenta de trabajo que cumpla con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. 3. Cumplir con las actividades de limpieza y desinfección del área de preparación y consumo de alimentos, los equipos y utensilios, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico y diligenciar los formatos establecidos. 4. Realizar la recepción de los víveres e insumos, verificando las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos. 5. Velar por el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características. 6. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos. 7. Preparar los alimentos según lo establecido en la minuta patrón, cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. 8. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos para grupo de edad, de acuerdo con la minuta patrón. 9. Mantener las áreas del comedor escolar en adecuadas condiciones de limpieza y orden. 10. Velar porque los visitantes en los comedores escolares cumplan con los requisitos de higiene y manipulación de alimentos

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



502



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

establecidos en la legislación sanitaria vigente. 11. Notificar oportunamente al representante del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados al comedor escolar. 12. Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo. 13. Velar por el adecuado mantenimiento de los equipos y utensilios de cocina, cuidando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente las labores de mantenimiento preventivo y correctivo. 14. Participar de las capacitaciones programadas para el adecuado desarrollo de sus funciones. 15. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, incluyendo la Bienestarina. 16. Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con las niñas, niños y adolescentes, el sector educativo y la comunidad en general.

Prácticas higiénicas y medidas de protección: Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que se establecen a continuación: a) Mantener una limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas de higiene en sus labores, de manera que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto con éste. B) Usar vestimenta de trabajo que cumpla con los siguientes requisitos: sin botones, de color claro que permita visualizar fácilmente su estado de limpieza y si se usa delantal debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento o accidentes de trabajo. La vestimenta no debe tener bolsillos por encima de la cintura. C) Lavarse las manos con agua y jabón y cepillo de unas, antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. D) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, gorro u otro medio efectivo. Será obligatorio el uso de tapabocas mientras manipula los alimentos; y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se deben usar cubiertas para estas. Preferiblemente debe evitarse llevar barba, bigote o patillas anchas. Estar bien presentadas y con el uniforme completo: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura cuando se utiliza delantal (este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo). Los zapatos y gorro para el cabello también deben ser de color claro y dependiendo del riesgo de contaminación existente, será obligatorio el uso de

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



763533



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

tapabocas y guantes. Todos estos elementos deben ser suministrados por la entidad contratista. e) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. F) De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. G) No se permite usar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar anteojos, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas cadenas u otros medios ajustables. H) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar, toser, estornudar o escupir en las áreas de producción o sobre los alimentos. I) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. J) Las personas que actúen en calidad de visitantes e ingresen a las áreas de preparación de alimentos deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias anteriormente mencionadas.

***Nota de Obligatoriedad:** Se debe Garantizar a la Alcaldía Municipal de Palmira, que durante la vigencia del contrato y, contando a partir de la prestación del servicio, se deben afiliar a todas y cada una de sus manipuladoras a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes parafiscales cumpliendo con las Leyes 789/02 en concordancia con la Ley 828/03 y Ley 1150/07); así mismo se le debe garantizar un salario justo y acorde a la labor prestada y al tiempo de trabajo que utiliza cada manipuladora, con el fin que no se suspenda el servicio del complemento alimentario a los estudiantes. Después de la firma del acta de inicio se le solicita al operador en la etapa de alistamiento copia del contrato o convenio para verificar la forma de contratación de las señoras manipuladoras.* Fase de Alistamiento – Operador: Es aquella concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de la operación. El plazo lo establecerá el supervisor del contrato una vez se perfeccione el mismo sin exceder el inicio del calendario escolar. Durante esta fase el operador debe: Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario **FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante toda la ejecución del contrato. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



763533



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente. Realizar la reposición de los elementos de dotación de los manipuladores de alimentos cada vez que sea necesario. Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido en la norma sanitaria y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela), reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, que contenga los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa. 5. Disponer de la relación del número de equipos y utensilios exclusivos que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros. Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo: Objetivos, Fichas técnicas de equipos. Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias. Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes. Implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del PAE, y debe incluir como mínimo, objetivos, los procedimientos, cronogramas, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: **Programa de Limpieza y Desinfección:** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



763533



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. **Programa de Desechos Sólidos y Líquidos:** Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. **Programa de Control de Plagas:** Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. **Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable:** Todos los establecimientos deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: Objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en los establecimientos educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado), fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, actividades de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua apta para el consumo humano, de acuerdo a la normatividad vigente (mínimo 2 veces al año), controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos, formatos de monitoreo y control, planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes, para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar el abastecimiento de agua apta para consumo humano en comedores escolares, acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua. Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de viveres, elementos de aseo y gas a cada sede educativa; así como la indicación de las sedes educativas en las cuales entregará ración preparada en sitio y ración industrializada, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar el Formato de información general del PAE, el cual debe

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



Fabriz



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

cumplir con las especificaciones de diseño definidas por el MEN, publicado en la página web de esta entidad y presentar la siguiente información: Nombre y código DANE del Departamento Nombre y Código DANE del Municipio Nombre de la Institución o Sede Educativa Número del contrato o convenio Fecha de inicio Nombre o razón social del Operador. NIT. Número de días de atención. Número total de cupos asignados. Número de cupos asignados según tiempo de consumo. Número de manipuladoras de alimentos. Canal de atención al ciudadano del operador y de la supervisión y/o interventoría. **Suministro de implementos de aseo.** El contratista deberá suministrar a cada restaurante escolar, los insumos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección y el gas necesario para el funcionamiento de los equipos; en caso tal de que el restaurante escolar cuente con suministro de gas por red, el contratista deberá asumir el valor de la factura de dicho servicio, solicitando al director de la institución mensualmente dicha factura para proceder con el pago; posterior al pago se deberá enviar copia a la interventoría. El hecho de que los restaurantes escolares no cuenten de manera permanente con los elementos de aseo y el gas requerido para el buen funcionamiento, es causal de un incumplimiento grave en la ejecución del contrato. Los productos a suministrar entre otros que pueden ser necesarios para realizar de manera adecuada el programa de limpieza y desinfección son los siguientes:

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2

Flor

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258





Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

Equipo y menaje: El operador debe dotar en cada sede educativa de los equipos y menaje necesario para prestar el servicio, en calidad de préstamo. En el caso que el menaje y dotación de un comedor escolar se haya recibido por cofinanciación, ya sea de un operador, entidad territorial o entidades privadas, estos deben elaborar actas de entrega o comodatos donde el rector de la institución o sede educativa encargado de recibirlos se responsabilice de su custodia y cuidado en el lapso de tiempo que no funcione el PAE. Durante el desarrollo del servicio de alimentación el rector pondrá a disposición del operador estos equipos mediante acta de entrega donde se consigne su estado. A partir de este momento el operador será el encargado de su mantenimiento y

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



Rex



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

cuidado. Los equipos, utensilios y menaje deben ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno. Para el servicio de sopas los recipientes deben tener la profundidad suficiente para evitar que se derrame el contenido. El servicio de alimentación deberá contar en cada punto de preparación y distribución de un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 16432 de 2015. **Tabla 2-1.** Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio - complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde. **Tabla 2-2.** Equipo de cocina - Ración preparada en el sitio - Almuerzo **Tabla 2-3.** Menaje para la cocina - Ración preparada en el sitio - complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde. **Tabla 2-4** Menaje para la cocina- Ración preparada en el sitio - almuerzo. **Tabla 2-5.** Dotación y menaje de comedor - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio. Cuando las instalaciones de las instituciones educativas y sedes sean utilizadas por el contratista será de cargo del contratista el mantenimiento preventivo de los equipos de frío, las estufas y las licuadoras, quien deberá realizar por medio de empresas especializadas para tal fin; se deberán realizar los mantenimientos durante la ejecución del contrato. El contratista deberá hacer las reparaciones de los anteriores equipos en el momento que sea necesario durante la ejecución del contrato, si se detectan fallas o daños de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra, estas reparaciones de deberán realizar dentro de los cinco días hábiles siguientes al daño del equipo. En caso tal de que estos equipos requieran reparaciones del alto costo (costo de piezas y mano de obra), el contratista asumirá serán informadas al rectores de la institución por parte del contratista de manera escrita. Los equipos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso, la corrosión y a los materiales de limpieza y desinfección (Decreto 3075, Cap. II Arts. 10 y 11, Inciso a). En cuanto a la vajilla y los cubiertos, estos pueden ser elaborados de cualquier tipo de material apto para el consumo de alimentos. La vajilla puede ser en platos individuales o bandeja de compartimentos.

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



7602



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

Para el servicio de sopas, los recipientes deben tener la profundidad suficiente, para evitar que se derrame. El operador deberá garantizar los equipos, menaje y dotación necesaria para la prestación del servicio de cada establecimiento educativo de acuerdo a lo establecido a los lineamientos del MEN. **NOTA:** Los equipos industriales y dotaciones (menaje) que pertenezcan a la empresa contratada por el Municipio para el suministro de alimentación escolar, deberán ser reintegrados a la empresa contratista en la fecha de cesación del contrato, dado que no hacen parte del valor del contrato sino que la empresa los asigna en calidad de comodato o préstamo por la vigencia del contrato. El operador implementara un proceso para el recibo de menaje y dotación procedente de cofinanciación u otra modalidad de préstamo mediante la elaboración de actas de entrega o comodatos donde el rector del centro educativo se responsabilice de su custodia en el lazo de tiempo que no funcione el PAE. **Nota 1:** Hasta 100 raciones debe haber un elemento por usuario y a partir de 101 se calcula sobre el 60% correspondiente a la cobertura de la institución o sede educativa. Se recomienda mínimo 20% de menaje adicional sobre la cantidad de raciones producidas, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y/o emergencia. **Nota 2:** Si alguno de los utensilios mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización del supervisor no será exigida su existencia. **Comedores escolares ubicados en instituciones o sedes educativas en zona de difícil acceso.** Que sea necesaria la utilización habitual de 2 o más medios de transporte un desplazamiento hasta el perímetro urbano, que no existan vías de comunicación que permitan el tránsito motorizado durante la mayor parte del año lectivo, que la prestación del servicio público de transporte terrestre, fluvial o marítimo tenga una sola frecuencia, ida y vuelta, diaria. El transporte de los alimentos e insumos se realice por vía fluvial o aérea o que aun siendo terrestre no garantice las condiciones mínimas. El orden público no facilite las condiciones de la prestación del servicio. En lugares donde no se disponga del servicio de energía para utilizar refrigeradores, se puede utilizar refrigerador a gas. En su defecto, el uso de neveras de hielo o la aplicación de métodos de conservación para proteína animal, como el ahumado o salado, pueden ser utilizados. La proteína animal no refrigerada ni conservada por otro método, sólo se podrá consumir el mismo día de su obtención (pesca, animal de caza o sacrificio de ganado porcino, vacuno). **Otras recomendaciones:** a) La Secretaria de Educación Municipal considera que para efectos de control y seguimiento el municipio de Palmira debe contratar el suministro de las raciones en lo posible, con una fundación, corporación, cooperativa o empresas sin

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



Rio P



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

ánimo de lucro y que demuestre idoneidad. b) En lo posible debe estar ubicado en el perímetro urbano del municipio, las razones: i) facilita de manera oportuna la supervisión del contrato por parte del interventor; ii) la Secretaria de Educación y de Salud podrán realizar visitas periódicas a la planta las veces que quiera sin ninguna restricción, dado que su ubicación a si lo permite; iii) Se tendrá contacto directo con el representante legal de la Fundación; iv) Se genera empleo directo con mano de obra de la región (nutricionistas, supervisores, coordinadores, manipuladores, almacenista y transportadores) y de igual forma empleos indirectos con los proveedores de los productos necesarios para elaborar las minutas durante la ejecución del contrato. c) La empresa seleccionada debe adjuntar el certificado de inscripción en el registro de proponentes. d) Su experiencia en el suministro, elaboración y entrega de raciones alimenticias a escolares no debe ser inferior a 5 años. La empresa debe adjuntar máximo 4 certificaciones, de los últimos dos años, donde certifique la experiencia, la empresa debe demostrar capacidad económica. e) **Programa de salud ocupacional y Seguridad Industrial;** Legalmente es obligación de toda empresa desarrollar un programa de salud ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo (Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1.986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10, 11, 14). f) El operador debe velar por la implementación de un programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros. g) **GESTION AMBIENTAL;** La gestión ambiental en los establecimientos educativos busca: Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos (ej. Aceites de cocina). Fomentar una conciencia ecológica en la población escolar. Prevenir la contaminación del medio ambiente y disminuir el impacto ambiental a largo plazo. El Programa de Alimentación Escolar genera residuos sólidos y líquidos como restos de comida: cáscaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables. Teniendo en cuenta lo anterior, es responsabilidad del establecimiento educativo vigilar que el Operador del PAE cumpla

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



RloP



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

con las actividades requeridas para el adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en la operación del Programa. En caso de contar con un Sistema de Gestión Ambiental, es responsabilidad del establecimiento educativo en coordinación con el operador, aplicarlo y difundirlo permanentemente con los diferentes actores del PAE, así como dar a conocer la política, estrategias y acciones ambientales con sus resultados y las perspectivas de la gestión ambiental. Adicionalmente, deberán identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del Programa, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan. Los vertimientos relacionados con los servicios de alimentación generalmente son de tipo doméstico, por lo que, de acuerdo con el Decreto 1594 de 1984 estos vertimientos deben llevarse al alcantarillado bajo ciertos parámetros. En este aspecto se debe considerar que todos los establecimientos educativos en los que opere el PAE, deben verter sus aguas residuales al sistema de alcantarillado; aquellas que se encuentren en zonas rurales y que no cuenten con un sistema de alcantarillado, deben verter sus aguas por medio de tanques sépticos. En este sentido, los vertimientos directos a las fuentes de agua (canales, ríos, quebradas, lagunas, humedales) están totalmente prohibidos; de igual manera, el manejo del aceite usado en la producción de alimentos, no deberá verterse en las tuberías de la institución, por tal razón se recomienda almacenarlo en recipientes adecuados y disponerlo con los residuos no aprovechables. Por otro lado, las autoridades competentes deben propiciar en los establecimientos educativos, el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura hidráulica (tuberías, tanques de almacenamiento de agua, sanitarios, lavamanos), con el fin de evitar filtraciones, derrames y desperdicios de agua. **Obligaciones específicas del operador del Programa de Alimentación Escolar, relacionadas con Gestión Ambiental** El operador, con el propósito de promover las buenas prácticas ambientales formulará e implementará un plan de saneamiento básico que contemplará los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos, manejo de residuos líquidos y abastecimiento de agua potable. El operador deberá priorizar a nivel interno el uso racional del agua y combustibles (gas, energía eléctrica), aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental. El Programa de manejo de residuos sólidos contempla: Los procesos de generación de residuos sólidos con los procesos de utilización adecuada de los insumos, se recomiendan estrategias de disminución de la compra de materiales no reciclables. Separación en la fuente de los residuos de acuerdo a su naturaleza y

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258



Flore



Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

condiciones: orgánico, inorgánico, aprovechable o no aprovechable. Los sistemas de almacenamiento temporal: Ubicación de canecas adecuadas para reciclaje, rutas de disposición de residuos. Los procesos de recolección, manejo y transporte de residuos, en este ítem se detallarán las actividades de reciclaje, reutilización y compostaje; así como, los métodos de desactivación e inertización de los residuos. Disposición final, en el que se recomienda el aprovechamiento de los residuos reciclables, y la gestión adelantada con los residuos orgánicos, tales como: lombricultura, compostaje, entre otras opciones. La infraestructura en la que se operan los programas debe incluir un lugar para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, que cumpla con los requerimientos establecidos en el Decreto 1713 de 2002 , emitido por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial – MAVDT (Residuos Sólidos) y en el Decreto 835 de 2005. **B) EL MUNICIPIO.** - 1). Realizar los procedimientos y actuaciones que corresponda tendiente 2) Cancelar oportunamente al contratista previa certificación del supervisor del contrato y agotamiento del trámite de cobro respectivo.

CLÁUSULA TERCERA. — Forma de pago y valor del contrato: Para los efectos legales y fiscales del presente contrato, el CONTRATISTA solo tendrá derecho al pago de que expresamente se determinan en el presente contrato, el cual tiene un valor de Cuatro Mil Trescientos Nueve Millones Doscientos Mil Pesos M/Cte. **(\$4,309,200,000.00)** que será cancelado **ACTAS PARCIALES** previa certificación de recibo a satisfacción del interventor del contrato y el trámite de pago respectivo..

CLÁUSULA CUARTA.— Vigencia y plazo de ejecución del contrato: El plazo de ejecución, es decir, el tiempo durante el cual EL CONTRATISTA se compromete a prestar a entera satisfacción de El MUNICIPIO el servicio objeto del presente contrato, será de **CIENTO TREINTA Y TRES (133) DÍAS DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LOS MESES DE MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO, SEPTIEMBRE, NOVIEMBRE - 2016, A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO** a partir de la suscripción del acta de iniciación y hasta finalizar el plazo fijado. Por tratarse de un contrato de tracto sucesivo, es decir, que el cumplimiento de las obligaciones se va sucediendo de manera escalonada en el tiempo, se verificará su cumplimiento total hasta el vencimiento del término previsto para su ejecución, pero el cumplimiento parcial de las obligaciones se verificará de acuerdo con los informes periódicos de cumplimiento presentados por el supervisor del contrato. **CLÁUSULA QUINTA.— Relación laboral:**

El presente contrato no genera relación laboral con EL CONTRATISTA ni con el personal que ella pudiere vincular, y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumentos distintos al valor acordado en la cláusula

File 2

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258





Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

tercera del mismo. **CLÁUSULA SEXTA. — Sujeción de los pagos a la apropiación presupuestal:** Las erogaciones que se causaren a favor del Contratista con cargo al presente contrato se atenderán con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal Nro. 305 de 09/03/2016, expedido por la Coordinación de Presupuesto de la Secretaría de Hacienda Municipal, correspondiente a la presente vigencia fiscal. No obstante lo anterior, la entrega de la suma a que el MUNICIPIO DE PALMIRA queda obligado en virtud de este contrato, se subordina a la apropiación y disponibilidad presupuestal correspondiente y a la programación anual d caja (PAC).

CLÁUSULA SÉPTIMA.—Garantías: EL CONTRATISTA se obliga, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, a constituir a favor de EL MUNICIPIO, la garantía única de cumplimiento otorgada a través de una compañía de seguros o entidad bancaria cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Bancaria que ampare los siguientes riesgos: A) **CUMPLIMIENTO:** Por el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato por el término del mismo más el plazo previsto para la liquidación de éste. B) **SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el diez (10%) por ciento del valor del contrato por el termino de ejecución del mismo y tres (3) años más. C) **PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL.** El Contratista deberá constituir a favor del Municipio póliza por una cuantía equivalente a Cuatrocientos (400) SMMLV para contratos cuyo valor sea superior a dos mil quinientos (2.500) SMMLV e inferior o igual a cinco mil (5.000) SMMLV, al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el periodo de ejecución de la contratación de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el periodo de ejecución del contrato.

OCTAVA. — Afiliación al Régimen de Seguridad Social en Salud y Pensiones. EL CONTRATISTA, deberá tener afiliado a sus trabajadores a una Empresa Promotora de Salud que le garantice la asistencia quirúrgica y hospitalaria con cubrimiento de incapacidades, lo cual demostrará con la presentación del último recibo de pago correspondiente, así mismo como la afiliación al sistema de riesgos LABORALES y pensiones.

CLÁUSULA NOVENA.- Supervisión y coordinación de la ejecución del contrato- DADA LA MAGNITUD DEL CONTRATO, SE REQUIERE INTERVENTORÍA EXTERNA, A TRAVÉS DE LA MODALIDAD DE CONSULTORÍA, PARA LO CUAL EL CONVENIO SUSCRITO ENTRE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL Y EL MUNICIPIO DE PALMIRA, APORTARÁ RECURSOS PARA TAL FIN. LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN REALIZARÁ EL PROCESO DE SUPERVISIÓN A LA INTERVENTORÍA EXTERNA. **DECIMA. —Multas:** En caso de

Foto P

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258





República de Colombia
 Departamento del Valle del Cauca
 Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



Alcaldía Municipal
 de Palmira

PRESTACIÓN DESERVICIOS

NIT.: 891.380.007-3

mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del CONTRATISTA, éste autoriza expresamente, mediante el presente documento al MUNICIPIO para efectuar la tasación y cobro, previo requerimiento, de multas diarias sucesivas del uno por ciento (1%) del valor total del contrato, sin que éstas sobrepasen del 10% del valor total del mismo y su cobro podrá efectuarse con cargo a la garantía de cumplimiento. De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio. **Penal pecuniaria:** Si se llegare a suceder el evento de incumplimiento total de las obligaciones a favor del MUNICIPIO, EL CONTRATISTA, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria el valor correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, la que se podrán cobrar, previo requerimiento, con base en el presente documento, el cual prestará mérito ejecutivo, o se podrá hacer efectivo por parte de la entidad el amparo de cumplimiento, constituido a través de la garantía única. **CLÁUSULA UNDECIMA.—Caducidad y sus efectos:** Previo requerimiento por escrito al CONTRATISTA, EL MUNICIPIO declarará la caducidad del contrato mediante acto administrativo debidamente motivado, lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento a cargo del CONTRATISTA que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, por la ocurrencia de alguna de las causales establecidas en el artículo 90 de la Ley 418 de 1997, o las circunstancias previstas en el inciso último del Art. 5º de la Ley 80 de 1993, y el Art. 86 de la Ley 42 de 1993. En caso de que El MUNICIPIO decida abstenerse de declarar la caducidad, adoptará las medidas de control e intervención necesarias, que garanticen la ejecución del objeto contratado. La declaratoria de caducidad no impedirá que la entidad contratante continúe inmediatamente la ejecución del objeto contratado, bien sea a través del garante o de otro CONTRATISTA, a quien a su vez se le podrá declarar la caducidad, cuando a ello hubiere lugar. La declaración de la caducidad no dará lugar a indemnización del CONTRATISTA, quien se hará acreedora a las sanciones e inhabilidades previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento. **CLÁUSULA DUODÉCIMA.—Suspensión temporal del contrato:** Se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. **CLAUSULA DECIMOTERCERA. — Cesión:** EL CONTRATISTA, no podrá ceder el presente contrato sin autorización por escrito del Municipio de Palmira.

Fig 2

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258





Alcaldía Municipal
de Palmira

Nit.: 891.380.007-3

República de Colombia
Departamento del Valle del Cauca
Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



PRESTACIÓN DESERVICIOS

CLÁUSULA DECIMOCUARTA. —Subcontratación: EL CONTRATISTA no podrá subcontratar la ejecución total del objeto del presente contrato sin la autorización escrita del Municipio. El MUNICIPIO podrá ordenar la terminación del subcontrato en cualquier tiempo, sin que el subcontratista tenga derecho a reclamar indemnización de perjuicio ni a instaurar acciones en su contra. **CLÁUSULA DECIMOQUINTA. — Interpretación, modificación y terminación unilaterales:** Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del contrato que hicieren necesaria la interpretación, modificación y terminación unilaterales de éste, se dará aplicación a lo dispuesto en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **DECIMOSEXTA. —Liquidación del contrato:** El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes, representadas por EL CONTRATISTA y el supervisor y/o interventor del contrato, al cumplimiento de su objeto, o a más tardar dentro de los cuatro (4) meses siguientes, contados a partir de la fecha de la extinción de la vigencia del contrato o de la expedición del acto administrativo que ordene su terminación. También en ésta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Para la liquidación se exigirá a EL CONTRATISTA la extensión o ampliación, si es del caso, de la garantía del contrato para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del mismo. **CLÁUSULA DECIMOSÉPTIMA.—Liquidación unilateral:** Si EL CONTRATISTA no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por El MUNICIPIO y se adoptará por acto administrativo motivado, susceptible del recurso de reposición. **Terminación bilateral anticipada:** Las partes de común acuerdo manifiestan que si EL CONTRATISTA no presenta los requisitos para la ejecución del contrato en el término de diez (10) días hábiles, contados a partir de la fecha de la suscripción de éste, se terminará pudiendo El MUNICIPIO adjudicar y suscribir el contrato persona diferente. **CLÁUSULA DECIMO OCTAVA. — CLAUSULA DE INDEMNIDAD.-** El Contratista se obliga para con el Municipio de Palmira a mantener indemne contra cualquier reclamación proveniente de terceros, que tengan como causa las actuaciones del contratista. **CLÁUSULA DECIMONOVENA.—Inhabilidades e incompatibilidades:** EL CONTRATISTA, con la suscripción de éste contrato afirma bajo juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones para contratar previstas en la Constitución Política, en los artículos 8º de

Folio 2

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258





República de Colombia
 Departamento del Valle del Cauca
 Alcaldía Municipal de Palmira
DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONTRATACIÓN



Alcaldía Municipal
 de Palmira

PRESTACIÓN DESERVICIOS

Nit.: 891.380.007-3

la Ley 80 de 1993 y 83 de la Ley 104 de 1993, y demás disposiciones vigentes sobre la materia, y que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme lo prevé el artículo 9º de la Ley 80 de 1993. De igual manera EL CONTRATISTA deberá estar a paz y salvo por todo concepto con el Municipio de Palmira. **CLÁUSULA VIGÉSIMA. — Perfeccionamiento y requisitos para la ejecución del contrato:** Los contratos del Estado se perfeccionan cuando se logre acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y éste se eleve a escrito. Para la ejecución se requiere: 1. La existencia de las disponibilidades presupuestales correspondientes, 2. Compromiso o Registro Presupuestal 3. Aprobación de la garantía única. 4. Y de la afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales, surtido éste procedimiento deberá suscribir la respectiva acta de inicio, de conformidad con el artículo 6 del decreto 0723 de 2013. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. — Solución de controversias:** Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. — Documentos del contrato:** Forman parte integral de éste contrato los siguientes documentos: a) Estudios Previos donde se consigna la necesidad del servicio. b) Disponibilidad presupuestal; c); Oferta y hoja de vida de la Contratista; d) La garantía única de cumplimiento que se constituirá a favor del contratante; e) acreditación por el contratista de afiliación al sistema de salud y pensiones; f) certificado Compromiso Presupuestal, g) Aprobación de Pólizas. h) Pago del IMDER. Para constancia se firma en Palmira Valle a los

03 MAY 2016

Por El MUNICIPIO

**FERNANDO RIOS HERNANDEZ -
 SECRETARIA DE EDUCACIÓN**

EL CONTRATISTA

**JUAN MANUEL ROJAS ROJA
 UNIÓN TEMPORAL PALMIRALIMENTOS
 900966321**

Proyecto Minuta: ARMANDO GARCIA - Técnico de Jurídica
 Revisó Minuta: ADRIANA ISABEL ROJAS-Contratación

Centro Administrativo Municipal de Palmira - CAMP

Calle 30 No. 29 -39: Código Postal 763533

www.palmira.gov.co

PBX.2709500 Ext. 2258

