

Sincelejo, mayo 3 de 2023

COMUNIDAD EDUCATIVA DE LAS I.E. OFICIALES MUNICIPIO DE SINCELEJO
SEÑORES RECTORES I.E. OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SINCELEJO
SEÑOR ALCALDE DE SINCELEJO: Dr. Andrés Gómez Martínez
PERSONERIA MUNICIPAL: Dr. Jesús Mario Valverde Acosta
RED DEPARTAMENTAL DE VEEDURIAS: Dra. Candelaria Ochoa Villa
COMITÉ DE VEEDURIAS CIUDADANAS PERMANENTES
CONTRATISTA: Fundación Social Altagracia. “FUNSAL”, R/L. Sr. Iván David Gamarra Anaya.
SECRETARIA DE EDUCACION: Lic. Álvaro Hoyos Romero
OFICINA DE PRENSA ALCALDIA DE SINCELEJO
SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL: Dra. María Teresa Vergara Merlano
SECRETARIA DE LAS TIC's Ingeniero Jesús Romero **PARA PUBLICACIÓN**

La Secretaria de Desarrollo Social y la Secretaria de Educación del Municipio de Sincelejo, tiene el gusto de invitarlo a reuniones según cronograma:

N°	INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	FECHA	HORA
1	ALTOS DE LA SABANA	JUEVES 4 DE MAYO	7:00 a.m.
2	NORMAL SUPERIOR		8:30 a.m.
3	DULCE NOMBRE DE JESUS		10:00 a.m.
4	20 DE ENERO	VIERNES 5 DE MAYO	7:00 a.m.
5	SAN JOSE CIP		8:30 a.m.
6	I.T.I ANTONIO PRIETO		10:00 a.m.
7	POLICARPA SALAVARRIETA	LUNES 8 DE MAYO	7:00 a.m.
8	LA PEÑATA		8:30 a.m.
9	ALTOS DEL ROSARIO		10:00 a.m.
10	PARA POBLACIONES ESPECIALES	MARTES 9 DE MAYO	7:00 a.m.
11	JOSE IGNACIO LÓPEZ		8:30 a.m.
12	SAN ANTONIO DE PADUA		10:00 a.m.

13	JUANITA GARCIA MANJARREZ		7:00 a.m.
14	ROGELIO RODRIGUEZ S	MIERCOLES 10 DE MAYO	9:00 a.m.
15	T.A CERRITO DE LA PALMA		11:00 a.m.
16	RAFAEL NUÑEZ		7:00 a.m.
17	SIMÓN ARAUJO	JUEVES 11 DE MAYO	9:00 a.m.
18	SAN VICENTE DE PAUL		11:00 a.m.
19	ANTONIO LENIS		7:00 a.m.
20	MADRE AMALIA	VIERNES 12 DE MAYO	9:00 a.m.
21	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN		11:00a.m
22	SAN MIGUEL		7:00am
23	SANTA ROSA DE LIMA	LUNES 15 DE MAYO	9:00am
24	CONCENTRACION SIMON ARAUJO		11:00am
25	T.A LA GALLERA		7:00am
26	RURAL SAN MARTIN	MARTES 16 DE MAYO	9:00am
27	RURAL SAN JACINTO		11:00am
28	RURAL BUENAVISTA		8:30am
29	RURAL SAN ANTONIO	MIERCOLES 17 DE MAYO	10:00am
30	RURAL SAN RAFAEL		8:00am
31	T.A LA ARENA		10:00am
32	SAN ISIDRO DE CHOCHO	VIERNES 19 DE MAYO	8:00
33	SAN JOSE		10:00am
34	NUEVA ESPERANZA		8:00am
35	LA UNIÓN	MARTES 23 DE MAYO	9:30am

Esto con el fin de elegir de manera democrática y participativa, con base en la ley 850 de 2003 y la resolución de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) número 00335 de 2021, el comité de veeduría puntual del contrato LP-001-2023, que tiene por objeto el “Suministro de complemento alimentario para estudiantes priorizados en los establecimientos educativos oficiales del Municipio de Sincelejo”, contratista: Fundación Social Altagracia “FUNSAL” R/L. Sr. Iván David Gamarra Anaya, por un valor de \$7.501.904.547,28 y un plazo de sesenta y dos (62) días calendario escolar.

Cordialmente,



LIBARDO FLOREZ ARROYO
Profesional Universitario – SDS
Alcaldía de Sincelejo.

CLAUSULADO CONTRATO DE SUMINISTRO N° LP-001-2023

OBJETO:	SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA ESTUDIANTES PRIORIZADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SINCELEJO
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE SINCELEJO
CONTRATISTA:	FUNDACIÓN SOCIAL ALTAGRACIA - FUNSAL

Entre las partes relacionadas en el contrato electrónico, hemos convenido celebrar el presente contrato de suministro, el cual se regirá por las cláusulas que adelante se expresan, previas las siguientes consideraciones: **1)** Que la Constitución Política de Colombia dispone que es deber del Estado asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo, así mismo consagra que son derechos fundamentales de los niños, entre otros, la alimentación equilibrada y la educación; igualmente realizar esfuerzos para que la igualdad sea real y efectiva entre los administrados, así como mejorar progresivamente el acceso de los ciudadanos a los servicios a su cargo, en condiciones de eficiencia y calidad. **2)** Que el artículo 6 de la Ley 7 de 1979, dispone que "Todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar social. Corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales". **3)** Que el numeral 20 del artículo 3° de la Ley 1551 de 2012, asigna a los municipios la competencia de ejecutar el Programa de Alimentación Escolar. **4)** Que el PAE es un programa que bajo el enfoque de la protección integral, contribuye principalmente a la garantía de dos derechos fundamentales: el derecho a la educación y a la alimentación de las niñas, niños y adolescentes matriculados en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario que aporta un porcentaje importante de calorías y nutrientes durante el calendario escolar, facilitando el acceso y permanencia en el sistema educativo. **5)** Que el Ministerio de Educación Nacional busca trascender la entrega de un complemento alimentario y promover la participación ciudadana y corresponsabilidad de la comunidad educativa a través del fomento de espacios para la formación y el ejercicio de la ciudadanía, la democracia y las competencias ciudadanas desde el enfoque de derechos. Así mismo, impulsa acciones pedagógicas de formación en alimentación y estilos de vida saludable que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida de las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho, reconociendo la cultura alimentaria de la región, promoviendo las compras locales e impactando el desarrollo local y regional. **6)** Que el Programa de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional, es una estrategia estatal que promueve la permanencia en el sistema educativo oficial de las niñas, niños y adolescentes asegurando el acceso a un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de alerta e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y el desarrollo cognitivo; contribuyendo a garantizar los derechos a la educación y a la alimentación. **7)** Que en razón de lo anterior, el Municipio de Sincelejo adelantó el proceso de Licitación Pública N° LP-001-2023 y cumplidas las etapas del proceso, se adjudicó el contrato al proponente FUNDACIÓN SOCIAL ALTAGRACIA - FUNSAL, mediante Resolución N° 0821 de fecha 25 de abril de 2023, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO:** El objeto del presente contrato es el SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA ESTUDIANTES PRIORIZADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SINCELEJO, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas en los estudios previos y pliego de condiciones del proceso. **CLÁUSULA SEGUNDA: VALOR DEL CONTRATO.** Para los efectos fiscales y legales, el valor del presente contrato se estimará en la suma de SIETE MIL QUINIENTOS UN MILLONES NOVECIENTOS CUATRO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS CON VEINTIOCHO CENTAVOS M/L (\$7.501.904.547,28). Este valor cubre íntegramente los costos directos e indirectos derivados de la ejecución del contrato. **CLÁUSULA TERCERA: FORMA DE PAGO.** El Municipio pagará al Contratista en pagos parciales mensuales equivalente al número de raciones real y efectivamente suministradas, previa la presentación de la certificación entregada por el Supervisor en la que conste el cumplimiento de las obligaciones por parte del Contratista. El Municipio de Sincelejo no se responsabilizará por la demora en el pago al Contratista, cuando ella fuere provocada por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite de las facturas y no se ajuste a cualquiera de las condiciones establecidas en el presente contrato. **CLÁUSULA CUARTA: TERMINO DE EJECUCIÓN.** El plazo de ejecución del contrato será de

sesenta y dos (62) días calendario escolar, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, para lo cual se requiere la expedición del registro presupuestal y aprobación de las garantías si a ello hubiere lugar. **CLAUSULA QUINTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES. A) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** 1. El operador debe contar con acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud para los sitios de almacenamiento de alimentos; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa. Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales". 2. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos y adecuarlas con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente; dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente. 3. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en las resoluciones expedidas por la UAPA. 4. Elaborar y ejecutar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación. 5. Diseñar y ejecutar el plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso de las que no dispongan de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes. La entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, niveles escolares y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos. 6. Elaborar y ejecutar el plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones de la ETC, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar. El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata 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. 7. Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos y dinamizador, que incluya temas como: Resolución No.0335 de 2021; Resolución No. 18858 de 2018, Resolución No. 5109 de 2015, Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de Procedimientos Operativos, Alimentación Saludable, Minutas, estandarización de porciones, ETA, toma y almacenamiento de contra muestras, entre otros, que la ETC considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule. 8. Realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; para la atención en las sedes educativas; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión o interventoría. 9. Ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad territorial, de las diferentes modalidades de suministro, donde se incluya además análisis a superficies, ambientes, personal manipulador y dinamizador de alimentos, y muestreo microbiológico y fisicoquímico al agua potable; con la periodicidad y términos definidos por la ETC. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma, almacenamiento y

registro de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por la ETC y el INVIMA. 10. Entregar mensualmente a la supervisión o interventoría del programa, los análisis microbiológicos y bromatológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del programa, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. 11. Entregar mensualmente a la supervisión o interventoría del programa, los análisis microbiológicos y fisicoquímicos realizados conforme al plan de muestreo diseñado por la ETC. En caso de presentarse resultados no conformes de alimentos y muestras de agua, se aplicará un descuento del 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio sobre el horario de consumo afectado en la sede educativa; si la desviación corresponde a superficies y ambientes; el operador deberá presentar un plan de mejoramiento que incluye procedimientos correctivos de limpieza y desinfección general que involucre todas las áreas, equipos y utensilios del comedor escolar. 12. Realizar fumigación en los comedores escolares como una acción de tipo correctivo, es decir debe aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y debe realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad por lo tanto debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio. 13. Garantizar que, el personal manipulador y dinamizador de alimentos según la Resolución No. 2674 de 2013, cuente con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El operador debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos y dinamizador se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la citada resolución establece que: *"Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador."* 14. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. 15. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, mantenga una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, 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. Adicionalmente que 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 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. 16. Garantizar el número del personal manipulador y dinamizadora para la operación del PAE, de acuerdo con lo establecido por la ETC. La modificación que plantee y realice el operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la ETC para la aprobación. 17. Dar cumplimiento a la entrega y garantizar el adecuado uso de la dotación al personal manipulador y dinamizador de alimentos que emplee para la operación del programa, en cumplimiento a la Resolución N° 2674 de 2013. 18. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador y dinamizador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades. 19. El operador debe garantizar un programa en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones Nos. 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de

los mismos a partir de los registros de control. 20. Implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa. 21. Garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) así como los equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. 22. Garantizar que, en el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad porte la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. 23. Establecer un control del personal manipulador de alimentos encargado de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación médica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos. 24. Dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones No. 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. 25. En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio. 26. Garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas (comedores escolares-bodegas) de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación. 27. Realizar el ordenamiento y apilamiento de los productos, según las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos. 28. Aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas (comedores escolares-bodegas), especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento. 29. Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0°C a 4°C +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18°C), teniendo presente humedad relativa, aireación. si alguno de los parámetros mencionados anteriormente es imposible en darle cumplimiento dado las condiciones del comedor escolar, el operador deberá garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos perecederos. 30. Garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje. 31. Presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión o interventoría, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques. Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa. 32. Garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, según la clasificación de riesgo en salud pública, según Resolución No. 719 de 2015 y lo establecido en la normatividad vigente. 33. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución N° 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. 34. Entregar los conceptos sanitarios vigentes favorables, o favorables con requerimientos, expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control de los establecimientos de los proveedores de alimentos en el PAE. 35. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la Resolución No. 2674 de 2013, específicamente en el artículo 29 y demás normatividad sanitaria vigente. 36. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del Anexo de calidad e inocuidad, conforme a la Resolución No. 335 de 2021 y las disposiciones

de la Resolución No. 18858 de 2018. En caso, de presentarse omisiones en las cantidades de alimentos, se aplicará un descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un día de prestación de servicios, sobre el horario de consumo afectado en la sede educativa. Este porcentaje de descuento se irá incrementando progresivamente por incumplimiento reiterativo por parte del contratista, así: Segundo incumplimiento 75% de descuento; tercer y demás incumplimientos: 100% de descuento. Lo anterior, sin perjuicio, de la declaratoria de incumplimiento a que hubiere lugar. 37. Contar con la autorización de la interventoría para la entrega de materias primas a los comedores escolares, la cual será emitida por el equipo técnico PAE únicamente para los alimentos validados en bodega previo a su despacho. En caso de no cumplirse este requerimiento, los alimentos no autorizados no podrán suministrarse a los beneficiarios, por lo que se aplicará un descuento del 100% del valor total de los cupos asignados para los días de prestación de servicio afectado en la sede educativa que incluyan dichos alimentos en sus preparaciones. 38. El contratista suministrará en la etapa de alistamiento los implementos de medición, tales como, termómetro, gramera y vaso medidor, según se detalla en el estudio de costo dentro de los gastos administrativos, tal cual como se detalla en la distribución realizada por el Equipo Técnico por Institución Educativa. 39. El contratista podrá hacer uso de los instrumentos de medición (termómetro, gramera y vaso medidor) entregados por él a cada uno de los comedores escolares garantizando el buen uso de estos y realizando el mantenimiento y calibración respectiva de los mismos. 40. Los insumos de aseo entregados por el contratista deben coincidir con las Fichas Técnicas de los productos establecidos en el Programa de Limpieza y Desinfección (Bodega y comedores escolares), y cuando se requiera hacer cambio de algún producto deberán notificar por escrito a la interventoría, indicando el producto a reemplazar y las Fichas Técnicas del nuevo insumo, para que sean debidamente aprobadas para su posterior entrega. Una vez aprobado el nuevo insumo, el contratista deberá realizar la respectiva actualización del Programa de Limpieza y Desinfección para la aprobación por parte de la interventoría. Cada vez que existan modificaciones se deberá actualizar el programa para bodega y/o comedores escolares. 41. El contratista tendrá que mantener en cada comedor escolar de las sedes priorizadas en el Programa, un (1) botiquín de primeros auxilios, que contenga los elementos mínimos necesarios para prestar los primeros auxilios. Este gasto debe ser asumido por el contratista dentro de los gastos de la administración. Este botiquín deberá ser entregado en la fase de alistamiento. 42. Mantener un (1) extintor de incendio en aquellos comedores escolares de las sedes priorizadas en el Programa donde no se cuente con el mismo, esto en calidad de préstamo para la extinción de posibles incendios. Dicho extintor deberá contar con carga (agente extintor) vigente. Este gasto debe ser asumido por el contratista dentro de los gastos de la administración. El extintor deberá ser entregado en la fase de alistamiento. 43. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por la UAPA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, 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 la UAPA. 44. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección conforme con lo establecido en la Resolución No. 335 de 202, Anexo de CALIDAD E INOCUIDAD HERRAMIENTA 01, Instrumentos de soporte técnico, así como lo definido por la ETC. 45. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por la UAPA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto. 46. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos. 47. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, a la UAPA, 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. 48. Identificar y señalar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos, de acuerdo con la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado; realizarlo además para la bodega, de acuerdo con

lo establecido en la normatividad vigente y en especial la Resolución N° 2674 del 2013. 49. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UAPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. 50. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UAPA. 51. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría o supervisión, UAPA, y demás actores que participan en el PAE. 52. Entregar a cada institución educativa los formatos concernientes a los procesos operativos del servicio de alimentación suministrado por el programa PAE. 53. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar la ficha técnica de información del PAE, el cual debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por la UAPA y por la ETC, y contener como mínimo la siguiente información: identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador y canales de atención al ciudadano. 54. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar, los canales de atención al ciudadano. 55. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado y nivel educativo y por tipo de complemento, TENIENDO EN CUENTA LOS CICLOS DE MENÚS ENTREGADOS POR LA ETC. 56. Implementar los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial, de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del Anexo técnico ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE en el PAE, según Resolución No. 0335 de 2021 y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor o interventor. 57. Publicar el ciclo de menús en un lugar visible del establecimiento educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús a través de la lista de intercambio, que hayan sido autorizados por la entidad territorial, los cuales deben ser elaborados en material resistente y lavable. 58. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú, Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico. 59. El operador debe solicitar por escrito mínimo con cinco (5) días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, entre otras,), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En caso de presentarse intercambios no autorizados, se aplicará un descuento del 50% del valor total de los cupos asignados donde se evidencie intercambio no autorizado. Este porcentaje de descuento se irá incrementando progresivamente por incumplimiento reiterativo de intercambio no autorizados por parte del contratista, así: Segundo incumplimiento 75% de descuento; tercer y demás incumplimientos: 100% de descuento. Lo anterior, sin perjuicio de la declaratoria de incumplimiento a que hubiere lugar. 60. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% de acuerdo a 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: de acuerdo a lo establecido en el Anexo N° 3. Compras locales de la Resolución No. 335 de 2021. 61. El operador PAE, deberá tener capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al operador por parte de la Entidad Territorial. 62. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria: de acuerdo con lo establecido en el «Anexo N° 3. Compras locales» (anexo publicado en el siguiente link [http://www.mineducacion.ov.co/rortal/micrositiospreescolarbasicaymedia/ProQrama-de-Alimentación-Escolar-PAE-/Documentos-v Formatos/358483: Decretos- Resoluciones-y-Circulares](http://www.mineducacion.ov.co/rortal/micrositiospreescolarbasicaymedia/ProQrama-de-Alimentación-Escolar-PAE-/Documentos-v%20Formatos/358483%3A-Decretos-Resoluciones-y-Circulares)). 63. Cumplir con el número de operarios de alimentos de acuerdo con la Resolución N° 0335 de 2021, donde se expiden los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE. 64. Presentar al interventor del Contrato junto con la cuenta de cobro,

informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato, con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal, junto con evidencia fotográfica, el contratista deberá presentar por separado los anteriores informes tanto de población mayoritaria como indígena. 65. Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Municipio de Sincelejo que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar. 66. Demostrar estar a paz y salvo con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales, y demás obligaciones laborales, y anexar al informe financiero. 67. El contratista deberá soportar con las respectivas facturas y/o cuentas de cobros, los gastos de los imprevistos utilizados; dentro de estos gastos se puede contemplar la realización de mantenimientos preventivos y/o correctivos en las unidades de servicio y bodegas, suministro de agua potable ante un posible racionamiento o deficiencia, análisis microbiológico de los alimentos, entre otros. 68. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. 69. Establecer una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente, teniendo en cuenta el Decreto No. 248 de 2021. 70. De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE deberá contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo. 71. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado, asistiendo personalmente o mediante delegado, debiendo ser citado con suficiente anticipación. 72. Presentar un plan de mejoramiento que se derive de los reportes inmediatos y/o requerimientos que se generen como resultado de las visitas a campo realizadas por el equipo de apoyo a la supervisión y/o interventoría, el cual tendrá un término de dos (2) días hábiles para subsanar y entregar respuesta a los hallazgos encontrados. En caso, de no cumplir con este plazo, por cada día hábil de retraso se aplicará un descuento del 5% sobre el total de las raciones entregadas durante el día de la visita en la unidad de servicio. 73. Los planes de mejoramiento y/o requerimientos que se generen como resultado de las visitas a campo realizadas por el equipo de interventor, deben ser entregados a la interventoría. Estos deben entregarse de forma magnética y física, debidamente organizada y foliada. 74. Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Municipio de Sincelejo que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar. 75. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, los lineamientos de las Resoluciones N° 335 de 2021 y N° 018858 de 2018, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen. 76. El contratista debe garantizar que sus operarios y personal cumplan con los protocolos de bioseguridad exigido por el Gobierno Nacional. 77. Realizar el pago de los tributos locales, para lo cual deberá allegar la constancia de pago de la estampilla pro-cultura según el Acuerdo 041 del 23 de Diciembre de 2008, equivalente al 1% del valor del contrato; el pago de la estampilla para el Bienestar del Adulto Mayor establecido en el acuerdo 043 del 17 de Marzo de 2010 expedido por el Concejo de Sincelejo equivalente al 3% del valor del contrato, el pago del impuesto IMDER, según Acuerdo Municipal No. 173 de 2016, equivalente al 2% y Estampilla PRO Deporte 2% del valor del contrato y ESTAMPILLA PRO HOSPITAL 1%; ESTAMPILLA PRO UNIVERSIDAD 1,5% y los demás tributos, tasas o contribuciones estipuladas por el Municipio, Departamento o Nación que apliquen para esta clase contratación. 78. Demostrar la vinculación directa al personal manipulador, dinamizador, profesionales administrativos y de personal de bodega a cargo del operador, así mismo estar a paz y salvo con el sistema de seguridad social y aporte parafiscal, y prestaciones sociales. 79. Garantizar durante la ejecución del contrato, la utilización de personal (servicios) y bienes en un porcentaje no superior al diez por ciento (10%), ni inferior al cinco por ciento (5%), que hagan parte de la población señalada en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto No. 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto No. 1860 de 2021. 80. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega total de los alimentos a los establecimientos educativos en los días contratados, de acuerdo a lo

establecido en la minuta patrón diseñada por la UAPA, instituidas en los ciclos de menús, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del Anexo de calidad e inocuidad, conforme a la Resolución No. 335 de 2021 y las disposiciones de la Resolución No. 18858 de 2018. En caso, no darse la prestación del servicio de suministro del complemento alimentario a la población beneficiaria en los establecimientos educativos oficiales del municipio de Sincelejo, se adelantará el proceso de incumplimiento, sin perjuicio de adelantar las demás acciones legales correspondientes. 81. Las demás que se requieran para la buena ejecución del objeto contractual. Los anexos que hacen parte integral de las Resoluciones N° 335 de 2021 y N° 018858 de 2018 de la UAPA y Ministerio de Educación Nacional. **B) DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD CONTRATANTE:** 1. Exigir al Contratista la ejecución idónea del objeto del contrato. 2. Pagar el valor del contrato en la forma pactada. 3. Aprobar las garantías que en debida forma constituya el Contratista. 4. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales. 5. Efectuar los descuentos de ley del orden nacional, departamental y municipal en cumplimiento de las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por el Contratista a la entidad y con la actividad objeto del contrato. 6. Las establecidas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA SEXTA: APROPIACIÓN PRESUPUESTAL.** El pago de los valores a que se compromete EL CONTRATANTE se subordina a las apropiaciones presupuestales que para este efecto se hagan y se harán con cargo al Presupuesto del Municipio de Sincelejo, vigencia 2023, Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 10263 del 28 de febrero de 2023, debidamente suscrito por el Director Técnico de Presupuesto. **CLÁUSULA SÉPTIMA: SUSPENSIÓN DEL CONTRATO.** Solamente por causas de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas podrá suspenderse la ejecución del contrato, lo cual se hará por escrito y mediando mutuo consentimiento entre las partes de este contrato. **CLÁUSULA OCTAVA: GARANTÍAS.** Por la naturaleza del contrato, la forma de pago y de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.3.1.7 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el Contratista se obliga a constituir, a favor del Municipio de Sincelejo una garantía única, la cual podrá consistir en una garantía bancaria o en una póliza de seguro, que ampare los siguientes riesgos: **a) CUMPLIMIENTO**, por el 20% del valor del contrato, su vigencia será la misma del contrato y seis (6) meses más. **b) CALIDAD DEL SERVICIO**, por el 20% del valor del contrato, por la vigencia del mismo y seis (6) meses más. **c) SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES** del personal que requiera EL Contratista para desarrollar el objeto contractual, por el 5% del valor del contrato, su vigencia será la misma del contrato y tres (3) años más. **d)** Así mismo, se compromete a constituir una **PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL**, por 500 SMMLV y cuya vigencia deberá ser igual al periodo de ejecución del contrato. La constitución de las pólizas de garantías deberá efectuarla el Contratista dentro de los cinco (5) días siguientes a la firma del contrato. **CLÁUSULA NOVENA. TERMINACIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.** El presente contrato podrá darse por terminado por las causales establecidas en la ley y su liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la terminación del mismo. **CLÁUSULA DECIMA: MULTAS.** En caso de mora o incumplimiento de cualquiera de las obligaciones y responsabilidades del CONTRATISTA, el CONTRATANTE podrá imponer multas diarias y sucesivas del uno por ciento (1%) del valor total del contrato por cada día de retardo o incumplimiento, sin que el monto de la multa exceda del diez por ciento (10%) del valor total del contrato, suma que se podrá descontar directamente de los valores adeudados al CONTRATISTA por EL CONTRATANTE, en los términos del Artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. En el caso particular de incumplir la obligación de garantizar durante la ejecución del contrato la utilización de personal (servicio) en un porcentaje no superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) que hagan parte de la población señalada en el artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, se causarán multas correspondientes al cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor del contrato por cada día de incumplimiento. De conformidad con lo establecido en el Artículo 51 de la Ley 2195 de 2022, por el cual se adiciona un literal d) al Artículo 43 de la Ley 1955 de 2019, mediante el cual se modificó el Artículo 90 de la Ley 1474 de 2011, se aumentan las inhabilidades por incumplimiento reiterado en contratos de alimentación escolar, así: "d. Haber sido objeto de incumplimiento contractual o de imposición de dos (2) o más multas, con una o varias entidades, cuando se trate de contratos cuyo objeto esté relacionado con el Programa de Alimentación Escolar. Esta inhabilidad se extenderá por un término de diez (10) años, contados a partir de la publicación del acto administrativo que impone la inscripción de la última multa o incumplimiento en el Registro Único de Proponentes, de acuerdo con la información remitida por las entidades públicas. La inhabilidad pertinente se hará explícita

en el Registro Único de Proponentes cuando a ello haya lugar". **CLÁUSULA DECIMA PRIMERA: PENAL PECUNIARIA.** En caso de incumplimiento por parte de CONTRATISTA de cualquiera de las obligaciones, EL CONTRATISTA pagará al CONTRATANTE a título de pena, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, suma que el contratante, hará efectiva mediante de los saldos que adeude al CONTRATISTA si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizada con la simple suscripción del contrato; si esto no fuere posible se cobrará por vía judicial o por Jurisdicción Coactiva o por el mecanismo de la compensación. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios no cubiertos por la aplicación de dicha sanción. Este valor es acordado por las partes de manera libre, espontánea y voluntaria como tasación anticipada de perjuicios, sin que sea necesario su demostración, análisis o cuantificación. **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA: CADUCIDAD ADMINISTRATIVA.** El Municipio de Sincelejo podrá declarar la caducidad administrativa del contrato, siempre que se de cualquiera de las causales establecidas en las leyes, por medio de resolución motivada, a través de la cual lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. Declarada la caducidad, el supervisor hará una relación detallada de los trabajos realizados hasta la fecha de ejecutoria de la resolución que la declare, las cuales se consignaran en un acta que deberá llevar visto bueno del representante legal del municipio de Sincelejo. Declarada la caducidad, el contratista se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en la Ley 80 de 1993 y demás normas pertinentes. Si el municipio de Sincelejo se abstiene, de manera justificada, de declarar la caducidad, adoptará las medidas de control e intervención necesarias para garantizar la continuidad de los trabajos objeto del contrato. **CLÁUSULA DECIMA TERCERA: CESIÓN DEL CONTRATO.** El Contratista no podrá ceder el contrato con persona Natural o Jurídica Nacional o Extranjera, sin el previo y expreso consentimiento del MUNICIPIO, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar tal decisión. **CLÁUSULA DECIMA CUARTA: APLICACIÓN DE LAS CLAUSULAS EXCEPCIONALES.** El Municipio podrá hacer uso de las clausulas excepcionales de terminación, modificación e interpretación unilateral del contrato en los términos de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA DECIMA QUINTA: INCOMPATIBILIDADES E INHABILIDADES.** El Contratista manifiesta bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidades o incompatibilidades de las señaladas en la Constitución Política, Ley 80 de 1993 artículo 8 y 9 y demás disposiciones legales prohibitivas aplicables a los contratos estatales. **CLÁUSULA DECIMA SEXTA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.** De conformidad con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, artículo 19 del Decreto 568 de 1996, este contrato requiere para su perfeccionamiento: 1) Acuerdo sobre el objeto y la contraprestación. 2) Que se eleve a escrito y se suscriba por las partes. 3) Que exista la respectiva Disponibilidad Presupuestal. Y para su ejecución requiere: 1) Registro Presupuestal. 2) Aprobación de la garantía Única de Cumplimiento. **CLÁUSULA DECIMA SÉPTIMA: IMPUESTOS.** El Contratista cancelara a sus costas el valor de los impuestos que correspondan, conforme las leyes vigentes, para este tipo de contratos. **CLÁUSULA DECIMA OCTAVA: LUGAR DE ENTREGA:** El lugar del suministro objeto del contrato será en las instituciones educativas oficiales del Municipio de Sincelejo. **CLAUSULA DECIMA NOVENA: DOMICILIO.** Para todos los efectos judiciales y extrajudiciales, las partes declaran la ciudad de Sincelejo, como su domicilio contractual. **CLÁUSULA VIGÉSIMA: SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA.** La Supervisión de este contrato se llevará a cabo a través de la Secretaría de Educación Municipal, quien velará por la adecuada ejecución y cumplimiento de las cláusulas de este contrato. Así mismo, la Entidad podrá contratar una interventoría externa al presente contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: PUBLICACIÓN:** El presente contrato se publicará en el SECOP II. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: DE INDEMNIDAD.** El Contratista se obliga a mantener al Municipio indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros cuyas causales sean actuaciones del contratista enmarcadas dentro de la ejecución del presente contrato.

Este contrato se perfecciona con la firma electrónica de las partes en la plataforma de SECOP II.