

ANEXO DE CLAUSULADO DE LA ACLARATORIO No. 1, ADICIÓN No. 1 Y PRÓRROGA 1 No. 1 AL CONTRATO DE SERVICIOS No. CO1.PCCNTR.5875363 CUYO OBJETO ES CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO ALIMENTACION ESCOLAR EN LA MODALIDAD DE REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE CHIA, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHIA Y UNIÓN TEMPORAL LAZOS DE ESPERANZA CON NIT. 901.795.779-8 REPRESENTADA LEGALMENTE POR BLANCA ANDREA DEL REAL SUAREZ, IDENTIFICADO(A) CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 35.530.685 EXPEDIDA EN FACATATIVA (CUNDINAMARCA)

De conformidad con las condiciones y razones de orden técnico y económico plasmadas en los anexos de justificación del presente modificatorio los cuales en su integralidad obran en el expediente contractual físico se establecen las siguientes condiciones contractuales: **ACLARAR la CLAUDSULA SEGUNDA. - ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO.** la cual quedará de la siguiente manera: Las actividades específicas a desarrollar para la prestación del servicio son las siguientes: Tendiendo la matrícula y el calendario escolar para el año 2024 el municipio de Chía tiene proyectado para los titulares de derecho (estudiantes beneficiados) del programa de alimentación escolar PAE para el año 2024, en las doce (12) Instituciones Educativas Oficiales – IEO que cuentan con veintidós (22) sedes, como se ve en la distribución a continuación: **ALCANCE DEL OBJETO:** La prestación del servicio comprende el suministro diario de 7.194 complementos alimentarios en la modalidad ración industrializada, en las Instituciones oficiales del municipio de Chía, durante 10 días de calendario escolar, dando cumplimiento en la ejecución de las actividades descritas en los Lineamientos Técnico-financieros, jurídicos, administrativos, del PAE – Resolución 335 de 2021 con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de las raciones entregadas a los estudiantes. **DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR:** El contratista deberá cumplir el contrato de conformidad con las especificaciones técnicas y la propuesta económica presentada para el proceso, los requerimientos que en virtud del contrato le haga el supervisor y al cumplimiento de demás actividades que se encaminen al cabal cumplimiento y ejecución de sus obligaciones contractuales. A. Población por atender:

INSTITUCIONES	JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE	TOTAL, TITULARES
DIOSA CHIA	500	0	500
LAURA VICUÑA	350	300	650
SANTA LUCIA	275	250	525
JARDIN LUNA NUEVA	75	47	122
DIVERSIFICADO*	362	350	712
LA Balsa	260	100	360
SAN JOSE MARIA ESCRIVÁ	280	266	546
SAMARIA	280	0	280
CERCA DE PIEDRA	273	200	473
FONQUETÁ	214	200	414
FAGUA A y B	370	0	370
TÍQUIZA	340	0	340
SANTA MARÍA DEL RIO A y B	265	250	515
BOJACÁ	277	100	377
MERCEDES DE CALAHORRA	58	0	58
LA CARRO I	53	0	53
EL CERRO	175	0	175
FUSCA *	70	0	70
JOSE JOAQUIN CASAS	654	0	650
TOTA L	5131	2063	7194

B. COBERTURA El refrigerio industrializado será entregado en las 19 sedes educativas durante 10 días hábiles de calendario escolar conforme con la siguiente cobertura:

% VALOR NUTRICIONAL		INSTITUCIONES	JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE	TOTAL, TITULARES
RI INDUSTRIALIZADO	20%	DIOSA CHIA	500	0	500
RI INDUSTRIALIZADO	20%	LAURA VICUÑA	350	300	650
RI INDUSTRIALIZADO	20%	SANTA LUCIA	275	250	525
RI INDUSTRIALIZADO	20%				
RI INDUSTRIALIZADO	20%	JARDIN LUNA NUEVA	75	47	122
RI INDUSTRIALIZADO	20%	DIVERSIFICADO*	362	350	712
RI INDUSTRIALIZADO	20%	LA BALSA	260	100	360
RI INDUSTRIALIZADO	20%	SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ	280	266	546
RI INDUSTRIALIZADO	20%	SAMARIA	280	0	280
RI INDUSTRIALIZADO	20%	CERCA DE PIEDRA	273	200	473
RI INDUSTRIALIZADO	20%	FONQUETÁ	214	200	414
RI INDUSTRIALIZADO	20%	FAGUA A y B	370	0	370
RI INDUSTRIALIZADO	20%	TÍQUIZA	340	0	340
RI INDUSTRIALIZADO	20%	SANTA MARIA DEL RIO A y B	265	250	515
RI INDUSTRIALIZADO	20%	BOJACÁ	277	100	377
RI INDUSTRIALIZADO	20%	MERCEDES CALAHORRA DE	58	0	58
RI INDUSTRIALIZADO	20%	LA CARO I	53	0	53
RI INDUSTRIALIZADO	20%				
RI INDUSTRIALIZADO	20%	EL CERRO	175	0	175
RI INDUSTRIALIZADO	20%	FUSCA *	70	0	70
RI INDUSTRIALIZADO	20%	JOSE JOAQUIN CASAS	654	0	650
TOTAL			5131	2063	7194

C. APOORTE NUTRICIONAL

El aporte nutricional para la modalidad a ración industrializada se establece en la siguiente tabla:

Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada							
	CALORIAS (Kcal)	PROTEINAS (g)	GRASAS (g)	CARBO HIDRATOS (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRON	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
RECOMENDACIONES DIARIAS	1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
ADECUACIÓN TOTAL	21%	23%	25%	20%	24%	28%	27%

Para el desarrollo de las acciones que hacen parte de la entrega del complemento alimentario a los escolares, se hace necesario realizar la selección abreviada de menor cuantía, con el que se pretende seleccionar y contratar operadores que garanticen un nivel alto de cumplimiento del Programa de Alimentación Escolar PAE; los operadores seleccionados deberán suministrar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes inscritos en la matrícula oficial, cumpliendo con los lineamientos técnicos administrativos del programa, operando con alta calidad, capacidad administrativa y técnica que dé cumplimiento a las obligaciones pactadas. D.MINUTA PATRON Minuta Patrón: es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y a la modalidad. La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	RANGO DE PESO NETO
LECHE PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 200 cm ³
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	70 – 90g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana	100 g
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos, semillas o azúcares)	30g

E.CICLO DE MENÚ

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LACTEOS	LECHE DE FRESA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE SABORIZADA VAINILLA	YOGURT
DERIVADOS DE CEREAL	PONQUE DE NARANJA	HOJALDRE CON BOCADILLO	CROISSANT DE QUESO	BIZCOCHO DE CUAJADA	CEREAL
FRUTA		MANGO	MANDARINA	BANANO	
AZUCARES Y DULCES	GRANOLA				BANANO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LACTEOS	AVENA	KUMIS	LECHE FRESA	LECHE ENTERA	LECHE ENTERA
DERIVADOS DE CEREAL	PAN DE BONO	CEREAL	TORTA DE COCO	PONQUE DE CHOCOLATE	ROSCON
FRUTA		BANANO		DURAZNO	CIRUELAS
AZUCARES Y DULCES	MANI DE DULCE		BARRA DE GRANOLA		

Precio estimado de las raciones a suministrar incluidos los impuestos, retenciones, estampillas y todo costo logístico, operativo y administrativo para 2024: Ración industrializada con aporte del 20% de calorías y nutrientes / día: \$7.631. (Promedio). De conformidad con los lineamientos técnicos dados en la Resolución 00335 de 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE" y sus anexos técnicos, el municipio de Chía por condiciones actuales explicadas con anterioridad podrá suministrar el complemento alimenticio en alguna o varias de las siguientes modalidades, como lo señala el anexo técnico "ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE": Cada alimento en la modalidad industrializada, se debe entregar en forma individual y en el empaque primario, mediante el cual se verifique y garantice el gramaje mínimo establecido en la minuta patrón definida por el Ministerio de educación Nacional MEN, así como el cumplimiento de las normas de empaque y rotulado vigentes; esta verificación será verificada por la Secretaría de Educación del Municipio de Chía y el equipo Técnico PAE, de tal manera que se asegure el aporte mínimo de 20% de calorías diarias y nutrientes y las demás condiciones y características exigidas. En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de interventoría, lo que garantiza que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida. **ASPECTOS BASICOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE** Al municipio de Chía le corresponde coordinar la ejecución del PAE, de acuerdo con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos Técnicos, y exigir al contratista seleccionado cumplir, entre otras, la función de planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones e igualmente dar cumplimiento a lo referente a compras públicas locales. La fase de ALISTAMIENTO contempla las actividades y tareas que debe cumplir el operador durante el lapso comprendido entre el perfeccionamiento del contrato hasta antes del primer día del inicio de la operación. En esta etapa el operador debe realizar las actividades que se desarrollan en los documentos anexos de la Resolución Número 335 de 2021, denominados Alimentación saludable y sostenible en el PAE y Calidad e Inocuidad, cuyas actividades básicamente son: Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria

vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento, que haya presentado el oferente dentro de su propuesta. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del enteterritorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, la cual deberá adjuntarse a la oferta. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, y la verificación y aprobación por parte de funcionarios del Municipio, de la interventoría que se contrate y/o del Supervisor. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en la planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables, para la verificación y aprobación por parte de funcionarios del Municipio, e interventoría que se contrate y/o Supervisor, de los siguientes programas:

1. Programa de Limpieza y Desinfección.
2. Programa de Residuos.
3. Programa de Control de Plagas.
4. Programa de Monitoreo y calidad del agua

Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos. Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres y elementos de aseo a cada comedor escolar, para la verificación y aprobación por parte de funcionarios del Municipio, de la interventoría que se contrate y/o del Supervisor. Por su parte, el municipio de Chía garantiza el préstamo de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del Programa al interior de las instituciones educativas priorizadas (de las cocinas y los comedores escolares), al igual que el correcto funcionamiento de estos y de los servicios públicos al momento de la contratación de acuerdo con la modalidad que se suministre. El operador debe garantizar la custodia y buen uso de los diferentes equipos y utensilios disponibles que le entregue el municipio para efectos de ejecución del PAE dentro de cada sede de las Instituciones Educativas Oficiales IEO, debe realizar el mantenimiento respectivo y lo suministrar requerido para la modalidad de comida caliente transportada. Considerando lo anterior, se adjunta al presente documento, para que haga parte integral del mismo, los anexos técnicos Alimentación saludable y sostenible en el PAE, Compras Locales y Calidad e Inocuidad. Nota: Según el artículo 476 del estatuto tributario numeral 14 se excluye de IVA a los siguientes servicios: Los servicios de alimentación, contratados con recursos públicos, destinados al sistema penitenciario, de asistencia social, de escuelas de educación pública, a las Fuerzas Militares, Policía Nacional, Centro de Desarrollo Infantil, centros geriátricos públicos, hospitales públicos, comedores comunitarios. **CLAUSULA PRIMERA. ADICIONAR** el valor del presente contrato en la suma **DE DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/LEGAL (\$269.147.288) incluido impuestos, tasas y contribuciones asociadas** modificando la **CLAUSULA CUARTA VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO**. El cual quedará de la siguiente manera: El valor del presente contrato corresponde a la suma de **OCHOCIENTOS SIETE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$807.441.863)**, incluidos impuestos de carácter nacional, departamental y municipal, conforme a la justificación técnica y económica realizada por la supervisión del contrato:

VALOR TOTAL DE RACIONES PARA 4 DIAS CALENDARIO ESCOLAR / RACIONES	VALOR DE LAS RACIONES EN EXCENTES DESDE 05/02/2024 AL 16/02/2024	PROYECCION AUSENTISMO DEL 19/02/2024 AL 22/02/2024	VALOR DEL CDP ADICIÓN / RACIONES
\$ 430.515.996,80	\$ 111.647.128,55	\$ 51.105.816,50	\$ 269.147.288,00
57.536 RACIONES	14.921 RACIONES	6.830 RACIONES	35.970 RACIONES
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	VALOR TOTAL INCLUIDA ADICIÓN		
\$538.294575	\$807.441.863		

El Municipio de Chía pagara al contratista el valor del presente contrato mediante un solo pago a la terminación del contrato, previa presentación del informe técnico por parte del contratista, de acuerdo con el número de raciones diarias efectivamente suministradas y certificadas por la Supervisión, informe financiero y sus respectivos soportes, previa certificación de cumplimiento por parte del Supervisor. Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos: Presentación de informe de actividades y/o de ejecución del contrato, Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda, Certificación de cumplimiento expedida por parte del supervisor del contrato, Presentación de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda y Copia

del RUT. (...) **CLAUSULA SEGUNDA: PRORROGAR** el plazo del presente contrato en **CUATRO (4) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR** modificando la **CLAUSULA SEXTA PLAZO DE EJECUCIÓN:** la cual quedará de la siguiente manera: El plazo para la ejecución del contrato, será de CATORCE (14) días del calendario escolar o hasta el agotamiento de la partida presupuestal, lo primero que ocurra, contado a partir de la firma del acta de iniciación del contrato suscrita entre el contratista y el supervisor, previa la expedición del registro presupuestal, la aprobación de las garantías y la verificación por parte del Supervisor del contrato sobre el cumplimiento de las obligaciones del contratista relacionadas con el sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales, cuando corresponda. **CLAUSULA TERCERA:** El gasto que ocasione el presente contrato se pagará con cargo:

CDP-2024000266 de fecha del 14/02/2024				
RUBRO		FUENTE	NOMBRE	VALOR CDP
230102220120202517500550 282.3.2.02.02.009		1101	Servicios para la comunidad, sociales y personales FUENTE: LIBRE ASIGNACIÓN	\$269.147.288
TIPO DE GASTO	INVERSIÓN (indicar con una x si aplica o de lo contrario colocar N/A)			X
	FUNCIONAMIENTO (indicar con una x si aplica o de lo contrario colocar N/A)			N/A

CLAUSULA CUARTA: GARANTÍA ÚNICA. - EL CONTRATISTA deberá presentar al MUNICIPIO la cobertura de las garantías inicialmente constituidas y aprobadas, a través del respectivo acto, en virtud a la adición y prórroga realizada en este documento. **CLAUSULA QUINTA: VIGENCIA.** Los demás términos, condiciones, estipulaciones y cláusulas contrato CO1.PCCNTR.5875363, tienen plena vigencia, permanecen inalterados y conservan todo su vigor y efecto en cuanto no sean contrarios al presente documento

FIN DEL DOCUMENTO

Revisó: Mónica Alexandra Naranjo Rojas – Jefe Oficina de Contratación
Elaboró: Óscar Fernando Cárdenas Parra – Abogado Asesor Externo