

ANEXO CONTRATO DE SERVICIOS No. CO1.PCCNTR. 6000593 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHÍA Y UNIÓN TEMPORAL IDEANDO SOLUCIONES, REPRESENTADA LEGALMENTE POR BLANCA ANDREA DEL REAL SUAREZ, IDENTIFICADO(A) CON LA CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 35.530.685 EXPEDIDA EN FACATATIVA

De conformidad con las condiciones plasmadas en la Plataforma del SECOP II y estudios previos, el presente anexo establece las condiciones contractuales, por lo cual el contrato se registrará por las siguientes cláusulas: **CLAUSULA PRIMERA. OBJETO. SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y/O ALMUERZO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHÍA: DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL (MEN).** Los Documentos del Proceso forman parte del presente contrato y definen igualmente las actividades, alcance y obligaciones del contrato. **CLAUSULA SEGUNDA. - ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO.** Atendiendo 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:

INSTITUCION EDUCATIVA	SEDES	DIRECCION INSTITUCION	UBICADO EN ZONA
LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA Sede Principal	Calle 12 No. 7-31	URBANO
DIOSA CHÍA	DIOSA CHIA BOJACA	Vereda Bojacá -Sector La Dorada	RURAL
JOSE JOAQUIN CASAS	JOSE JOAQUIN CASAS Sede Principal	Av. Bolívar calle 18	URBANO
DIVERSIFICADO DE CHÍA	DIVERSIFICADO Sede Principal	Carrera 6 No. 8-18- Campin	URBANO
	CAMPINCITO	Calle 7 NO 4-78	URBANO
	SANTA LUCIA	Calle 4 No, 10-94	URBANO
	JARDIN LUNA NUEVA	Calle 7 con Cra 7 esquina	URBANO
LA BALSA	LA BALSA	Vereda. La balsa	RURAL
SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER	SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER Sede Principal	Av. Pradilla No. 1E-70	URBANO
	SAMARIA	Vereda. Samaria	RURAL
CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	Vereda. Cerca de Piedra	RURAL
FONQUETA	FONQUETA	Vereda. Fonqueta	RURAL
FAGUA	FAGUA Sede A	Vereda Fagua	RURAL
	FAGUA Sede B	Vereda Fagua	RURAL
	TIQUIZA	Vereda Tiquiza	RURAL
SANTAMARIA DEL RIO	SANTA MARIA DEL RIO SEDE "A"	Vía Guaymaral – Las Juntas	RURAL
	SANTA MARIA DEL RIO SEDE "B"	Vereda La Balsa Sector Las Juntas	RURAL
BOJACA	BOJACA Sede Principal	Vereda. Bojaca	RURAL
	MERCEDES DE CALAHORRA	Barrio Mercedes de Calahorra	RURAL
FUSCA	LA CARO I	km 22 cra. 7 La Caro	RURAL
	FUSCA Sede Principal	Vereda Fusca	RURAL
	EL CERRO	Vereda Yerbabuena	RURAL

ALCANCE DEL OBJETO: La prestación del servicio comprende el suministro diario de complementos alimentarios en la modalidad ración industrializada, en las Instituciones oficiales del municipio de Chía, durante 69 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. El proyecto de restaurantes escolares consta de dos modalidades de atención: Complemento alimentario (refrigerio) suministrada es de lunes a viernes en los días hábiles escolares, la cual no sustituye ni reemplaza la alimentación que el escolar debe recibir en el hogar.

A. Población por atender:

B. COBERTURA: El refrigerio industrializado será entregado en las sedes educativas durante 69 días hábiles de calendario escolar conforme con la siguiente cobertura:

GRADO ESCOLAR	ALMUERZO	INDUSTRIALIZADO
PREESCOLAR	542	107
PRIMARIA 1 GRADO 1, 2 Y 3	3.414	1.022
PRIMARIA 2 GRADO 4 Y 5	2.466	603
SECUNDARIA GRADO 6,7 Y 8	2.924	1.306
MEDIA Y COMPLEMENTARIA	2.689	1.391
TOTAL POR MODALIDAD	12.035	4.429

C. APOORTE NUTRICIONAL Y MINUTA PATRON POR MODALIDAD Y GRADOS DE ATENCIÓN: Para el desarrollo de las acciones que hacen parte de la entrega del complemento alimentario a los escolares, 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. 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. El aporte nutricional por modalidad y la minuta patrón correspondiente a lo estipulado en la resolución 335 de 2021 como se muestra en las siguientes tablas:

MODALIDAD ALMUERZOS

Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel preescolar

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²						
			Peso neto	Porción servida					
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	38 g - 50 g	30 g - 50 g					
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas (leguminosas)	2 veces por semana	5 g	15 g					
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g					
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g					
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g					
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³					
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)						
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g						
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm ³ (total semana)						
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm ³ - 180 cm ³	150 cm ³ - 180 cm ³					
Aporte Nutricional Minuta Patrón									
			Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario			417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (nivel preescolar)			1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total			32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²				
			Peso neto	Porción servida			
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	44 g - 55 g	35 g - 50 g			
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g			
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g			
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g			
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g			
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³			
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)				
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm ³ (total semana)				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm ³ - 200 cm ³	180 cm ³ - 200 cm ³			
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²				
			Peso neto	Porción servida			
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 63 g	40 g - 50 g			
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g			
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g			
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g			
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g			
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³			
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)				
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm ³ (total semana)				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm ³ - 200 cm ³	180 cm ³ - 200 cm ³			
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundaria

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²				
			Peso neto	Porción servida			
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 78 g	50 g			
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g			
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g			
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g			
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g			
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³			
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)				
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm ³ (total semana)				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³			
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel medio y ciclo complementario

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²				
			Peso neto	Porción servida			
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 94 g	50 g - 80 g			
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g			
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g			
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g			
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g			
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³			
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)				
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm ³ (total semana)				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³			
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (nivel medio y ciclo complementario)	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de peso neto ²				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados 4to y 5to	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm ³	Bebida 200 cm ³	Bebida 200 cm ³	Bebida 200 cm ³	Bebida 200 cm ³
			15 g (sobre un peso de suministro)	20 g (sobre un peso de suministro)	25 g (sobre un peso de suministro)	30 g (sobre un peso de suministro)	40 g (sobre un peso de suministro)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 55 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	10 g - 50 g	10 g - 50 g	10 g - 50 g
	Grupo VI. Azúcares						

Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
NIVEL PREESCOLAR							
Aporte mínimo minuta patrón	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
Recomendaciones diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación total	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
Recomendaciones diarias	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación total	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO Y QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
Recomendaciones diarias	1984	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación total	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
Aporte mínimo minuta patrón	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
Recomendaciones diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte mínimo minuta patrón	577	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
Recomendaciones diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

** Los ciclos de menús deberán ser entregados por el municipio en la fase alistamiento al futuro operador del programa.

ESPECIFICACIONES TECNICAS RACIONES PREPARADAS EN SITIO, COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA E INDUSTRIALIZADAS: En el Anexo técnico "Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE" expido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender bajo la Resolución 00335 de 2021, se encuentran todos los lineamientos que de manera práctica exponen los aspectos a tener en cuenta con los estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y su ejecución. Adicionalmente para la ejecución del objeto contractual, se deberán atender los requerimientos establecidos en el Decreto 1075 de 2015. "Por medio del cual se expide el Decreto único Reglamentario del Sector Educación", y 1852 de 2015 "Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación para reglamentar el parágrafo 40 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 8 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la ley 715 de 2001 y los artículos 16, 17, 18 Y 19 de la Ley 1178 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar – PAE" proferidos por el Ministerio de Educación Nacional; Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado, o alimentos fácilmente corruptibles". Y demás normas para el transporte de alimentos, Resoluciones 2674 de 2013 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano", emanadas de Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO (*): En los términos del Artículo 5 de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021, expedida por la Unidad Especial de Alimentación Escolar – Alimentos

para Aprender - UApA, éste “corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. El Complemento alimentario debe ser entregado a los alumnos focalizados que se encuentren registrados en el Sistema de Matricula Estudiantil de Educación Básica y Media –SIMAT, como estudiantes oficiales; el cual se debe suministrar diariamente, en cada una de las sedes de las instituciones educativas para su consumo inmediato, durante el calendario escolar, debiendo garantizar las condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción, manipulación y distribución para el consumo de los alimentos. (*) Debe precisarse que las citas que se hacen en cuanto a definiciones, tipos de complemento alimentario, tipo y modalidades de ración, tiempos y horarios de consumo, aportes nutricionales, minuta patrón, ciclos de menú y características de la alimentación, corresponde a las exigencias de la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos, expedidos por La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para aprender o las normas que lo modifiquen. Para que las raciones Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada e Industrializada, cumplan con el aporte de energía y nutrientes, se han establecido por parte La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para aprender, el Anexo Técnico: “Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE” con su correspondiente Caja de Herramientas Alimentación Saludable y el Anexo Técnico “Calidad e Inocuidad” con su caja de herramientas Calidad e inocuidad dadas por medio de la Resolución 00335 de 2021. Las minutas patrón establecen la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades de crudo (peso bruto y peso neto), porción en servicio, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y la modalidad. 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. Se reitera que se adjuntan al presente documento, para que haga parte integral del mismo y por lo tanto del proceso de selección, los Anexos Técnicos de la Resolución Número 335 de 2021 “*Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE*” y sus anexos técnicos:

Anexo Técnico Administrativo y Financiero: la entidad adelantó su estudio de mercado, tomando como hoja de ruta la Guía para la elaboración del análisis económico del sector y estudio de costos del PAE. Conforme con lo anterior se incluyen los siguientes ítems para establecer el precio techo por modalidad de atención.

COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DE LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO MODALIDAD ALMUERZO

1. Mano de obra directa, personal profesional y administrativo.
2. Gas para preparar los alimentos.
3. Materia prima y agua.
4. Bodegaje.
5. Transporte de alimentos.
6. Toma de muestras de alimentos.
7. Impuestos Municipales y Nacionales.
8. Compra de equipos
9. Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
10. Elementos para plan de saneamiento básico en cada unidad de servicio.
11. Dotación recurso humano.
12. Gastos administrativos.
13. Elementos de SST

ITEM	DISTRIBUCION POR GRADOS	COTIZACION IDEANDO		PROMEDIO VALOR RACION T. ALMUERZO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	COBERTURA OFICIAL	PRESUPUESTO TOTAL RACION T. ALMUERZO
		VR RACION T. ALMUERZO	COTIZACION ALIMENTAR CAPITAL VR RACION T. ALMUERZO				
1	PREESCOLAR	\$ 7.210	\$ 7.202	\$ 7.206	69	542	\$ 269.489.988
2	PRIMARIA 1	\$ 7.311	\$ 7.269	\$ 7.290	69	3414	\$ 1.717.276.140
3	PRIMARIA 2	\$ 7.614	\$ 7.550	\$ 7.582	69	2466	\$ 1.290.107.628
4	SECUNDARIA	\$ 8.288	\$ 8.302	\$ 8.295	69	2924	\$ 1.673.566.020
5	MEDIA Y COMPLEMENTARIA	\$ 8.568	\$ 8.549	\$ 8.559	69	2689	\$ 1.587.952.649
TOTAL PRESUPUESTO							\$ 6.538.392.425

COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DE LA RACIÓN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

1. Mano de obra directa, personal profesional y administrativo.
2. Materia prima y agua.
3. Bodegaje.
4. Transporte de alimentos.
5. Toma de muestras de alimentos.
6. Impuestos Municipales y Nacionales.
7. Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
8. Elementos para plan de saneamiento básico en cada unidad de servicio.
9. Dotación recurso humano.
10. Gastos administrativos.
11. Elementos de SST
12. Compra de equipos

ITEM	DISTRIBUCION POR GRADOS	COTIZACION IDEANDO		PROMEDIO VALOR RACION INDUSTRIALIZADA	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	COBERTURA OFICIAL	PRESUPUESTO TOTAL RACION INDUSTRIALIZADA
		VR RACION IND	COTIZACION ALIMENTAR CAPITAL VR RACION IND				
1	PREESCOLAR	\$ 7.081	\$ 6.947	\$ 7.014	69	107	\$ 51.784.362
2	PRIMARIA 1	\$ 7.726	\$ 7.565	\$ 7.646	69	1022	\$ 539.145.369
3	PRIMARIA 2	\$ 8.125	\$ 8.014	\$ 8.070	69	603	\$ 335.747.687
4	SECUNDARIA	\$ 8.922	\$ 8.800	\$ 8.861	69	1306	\$ 798.500.154
5	MEDIA Y COMPLEMENTARIA	\$ 9.933	\$ 9.867	\$ 9.900	69	1391	\$ 950.192.100
TOTAL PRESUPUESTO							\$ 2.675.369.672

También se tienen en cuenta para el presente contrato los documentos guías y anexos:

Anexo Técnico Compras Públicas Locales

Anexo Técnico Participación Ciudadana

Anexo Técnico Alimentación Saludable y sostenible en el PAE

Anexo Técnico Calidad e Inocuidad

Por lo tanto deben ser tenidos en cuenta por el contratista seleccionado; adicionalmente, los demás alimentos que deba proveer el contratista en razón a factores como, la costumbre en su consumo habitual por las familias del municipio, atención con alimentos propios de grupos de población especial (indígenas, comunidades negras, afrocolombianos, raizales, rom/gitanos, palenquero) y que no se encuentren incluidos en los anexos adjuntos, deben estar acordes y cumplir con lo señalado en los lineamientos, y normas de higiene y nutrición que regulen la materia. Así mismo, el contratista en la fase de alistamiento debe presentar lista de intercambio junto con las minutas para cambio de menú, en los casos de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento, por escasos o por cosecha. Teniendo en cuenta que debe pertenecer al mismo componente y cumpliendo con los gramajes establecido en la minuta patrón, para aprobación por parte de la interventoría y/o supervisión del contrato como lo señala la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos técnicos correspondientes.

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.

a. 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 o favorable con requerimientos, 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 y congelación, 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.

b. Presentar al inicio de la ejecución 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, Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias, Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes*; de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan, para y la verificación y aprobación por parte de funcionarios del Municipio, de la interventoría que se contrate y/o del Supervisor.

Presentar con la oferta un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997 y lo contemplado 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, elementos de aseo y combustible (gas) 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 TERCERA. INFORMES. En desarrollo de las cláusulas 2 y 3 del presente contrato, el Contratista deberá presentar los informes o entregables en los que dé cuenta de las actuaciones realizadas. Lo anterior, sin perjuicio de los informes que el supervisor requiera, cuando lo considere necesario. **CLAUSULA CUARTA VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO.** El valor del presente contrato corresponde a la suma de **NUEVE MIL DOSCIENTOS NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS TREINTAY NUEVE PESOS (\$9.209.245.839,00) M/CTE**, incluido impuestos de carácter nacional, departamental y municipal de conformidad con la verificación efectuada por el evaluador económico del proceso:

TIPO DE RACIÓN	RACION TIPO INDUSTRIALIZADA				
	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA 1	MEDIA Y COMPLEM
COBERTURA OFICIAL	107	1022	603	1306	1391
MATERIALES DIRECTOS	\$4.805,00	\$5.372,00	\$5.750,00	\$6.450,00	\$7.365,00
MANO DE OBRA DIRECTA	\$839,00	\$839,00	\$839,00	\$839,00	\$839,00
TRANSPORTE	\$97,00	\$97,00	\$97,00	\$97,00	\$97,00
INSUMOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	\$11,00	\$11,00	\$11,00	\$11,00	\$11,00
OTROS COSTOS INDIRECTOS (Mantenimiento, empaques, embalaje, dotacion, menaje, utensilios, Equipos, servicios públicos, EPP, Profesionales, papelería, comunicaciones, Arriendos, capacitaciones, microbiológicos, entre otros)	\$489,00	\$489,00	\$489,00	\$489,00	\$489,00
VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO	\$6.241,00	\$6.808,00	\$7.186,00	\$7.886,00	\$8.801,00
Estampilla adulto mayor	3,00%	\$187,00	\$204,00	\$216,00	\$237,00
Estampilla pro cultura	2,00%	\$125,00	\$136,00	\$144,00	\$158,00
Estampilla pro deporte	2,50%	\$156,00	\$170,00	\$180,00	\$197,00
Rete ICA	0,80%	\$50,00	\$54,00	\$57,00	\$63,00
Retención Fuente	4,00%	\$250,00	\$272,00	\$287,00	\$315,00
TOTAL IMPUESTOS		\$768,00	\$836,00	\$884,00	\$970,00
VALOR TOTAL RACION CON IMPUESTO		\$7.009,00	\$7.644,00	\$8.070,00	\$9.883,00
DIAS VIGENCIA 2024	69	69	69	69	69
COBERTURA	107	1022	603	1306	1391
PRESUPUESTO POR RACION	\$51.747.447	\$539.039.592	\$335.768.490	\$798.049.584	\$948.560.457
TOTAL COSTO R. IND					\$2.673.165.570

TIPO DE RACIÓN	RACION TIPO ALMUERZO				
	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA 1	MEDIA Y COMPLEM
COBERTURA OFICIAL	542	3414	2466	2924	2689

MATERIALES DIRECTOS	\$4.880,00	\$4.955,00	\$5.216,00	\$5.850,00	\$6.078,00
MANO DE OBRA DIRECTA	\$839,00	\$839,00	\$839,00	\$839,00	\$839,00
COMBUSTIBLES (GAS, ALCOHOL)	\$51,00	\$51,00	\$51,00	\$51,00	\$51,00
TRANSPORTE	\$97,00	\$97,00	\$97,00	\$97,00	\$97,00
INSUMOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	\$40,00	\$40,00	\$40,00	\$40,00	\$40,00
OTROS COSTOS INDIRECTOS (Mantenimiento, empaques, embalaje, dotacion, menaje, utensilios, Equipos, servicios públicos, EPP, Profesionales, papelería, comunicaciones, Arriendos,	\$508,00	\$508,00	\$508,00	\$508,00	\$508,00

capacitaciones, microbiológicos, entre otros)						
VALOR TOTAL RACION SIN IMPUESTO		\$6.415,00	\$6.490,00	\$6.751,00	\$7.385,00	\$7.613,00
Estampilla adulto mayor	3,00%	\$192,00	\$195,00	\$203,00	\$222,00	\$228,00
Estampilla pro cultura	2,00%	\$128,00	\$130,00	\$135,00	\$148,00	\$152,00
Estampilla pro deporte	2,50%	\$160,00	\$162,00	\$169,00	\$185,00	\$190,00
Rete ICA	0,80%	\$51,00	\$52,00	\$54,00	\$59,00	\$61,00
Retención Fuente	4,00%	\$257,00	\$260,00	\$270,00	\$295,00	\$305,00
TOTAL IMPUESTOS		\$788,00	\$799,00	\$831,00	\$909,00	\$936,00
VALOR TOTAL RACION CON IMPUESTO		\$7.203,00	\$7.289,00	\$7.582,00	\$8.294,00	\$8.549,00
DIAS VIGENCIA 2024		69	69	69	69	69
COBERTURA		542	3414	2466	2924	2689
PRESUPUESTO POR RACION		\$269.377.794	\$1.717.040.574	\$1.290.107.628	\$1.673.364.264	\$1.586.190.009
TOTAL COSTO RACION TIPO ALMUERZO		\$6.536.080.269				
VALOR TOTAL		\$9.209.245.839				

El Municipio de Chía pagará al contratista el valor del presente contrato por cada mes ejecutado, de acuerdo a las raciones entregadas y certificadas por las IED y el supervisor del contrato, previo descuento de la proporcionalidad pagada como alistamiento inicial, previo informe de las actividades entregadas a la entidad y debidamente avalado por la supervisión del contrato. 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. Las cantidades de raciones a contratar diariamente equivalen al número de Titulares en Derecho priorizados focalizados por cada sede de las IEO, pero de acuerdo con la dinámica propia de las IEO, estas cantidades pueden variar, por situaciones a largo o mediano plazo como:

1. Traslado de estudiantes entre sedes del Municipio o de Instituciones Educativas fuera de Chía.
2. Suspensión temporal de actividades en los establecimientos educativos (en algún(os) grado(s) o en toda(s) la(s) IEO).
3. Riesgos externos que condicionen la prestación del servicio (problemas de orden público, catástrofes, fallas en el suministro de servicios públicos (agua potable, gas) cierre temporal de vías de acceso a la IEO).
4. Vinculación de nuevos titulares de derecho (niños, niñas, adolescentes), en virtud de determinaciones legales, cambios en el programa de Jornada Única. **PARÁGRAFO PRIMERO.** Para cada uno de los pagos que corresponda en desarrollo el lleno de los requisitos legales y según corresponda a su régimen tributario. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** EL MUNICIPAL DE CHIA efectuará los descuentos de ley con base en las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por CONTRATISTA y con la actividad objeto del contrato. **PARÁGRAFO TERCERO.** La fecha de corte para la presentación de los informes y pago al contratista será la establecida por EL MUNICIPIO DE CHIA. **CLAUSULA QUINTA. DECLARACIONES DEL CONTRATISTA.** El Contratista hace las siguientes declaraciones: 1. Conoce y acepta los Documentos del Proceso. 2. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones a los Documentos del Proceso y recibió del Municipio de Chía respuesta oportuna a cada una de las solicitudes. 3. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato. 4. Que al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad. 5. Está a paz y salvo con sus obligaciones laborales y frente al sistema de seguridad social integral. 6. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionados con el cumplimiento del objeto del presente contrato. 7. El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dinero y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de éste contrato no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. 8. El Contratista se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para tales efectos, dado aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos,

Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños. **CLAUSULA SEXTA PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo para la ejecución del contrato, será de **SESENTA Y NUEVE (69) DIAS 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 SÉPTIMA. DERECHOS DEL CONTRATISTA.** Recibir la remuneración del contrato en los términos pactados en la cláusula 4 del presente Contrato. **CLAUSULA OCTAVA. A OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA.** El Contratista se obliga a ejecutar el objeto del contrato y a desarrollar las actividades específicas en las condiciones pactadas, así: 1. Cumplir oportunamente con las obligaciones del operador que se encuentra en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, en la Resolución 335 de 2021 y en los ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 335 DE 2021, los cuales hacen parte integral del presente documento. 2. Efectuar dentro del periodo comprendido entre la suscripción del contrato y la fecha de suscripción del acta de inicio, con la fase de ALISTAMIENTO, de conformidad con lo establecido por la Resolución 335 de 2021. 3. Durante la etapa de alistamiento, el contratista deberá concertar reunión con la Interventoría y/o supervisión a fin de conocer y validar el ciclo de menú elaborado por la entidad para las modalidades ración industrializada y la modalidad Ración Tipo Almuerzo, esto teniendo en cuenta, además, que los cambios a que haya lugar, estén en concordancia con el análisis químico y nutricional de los mismo, según lo establecido en los anexos de la Resolución 335 del 21 de diciembre de 2021. 4. Planear, organizar y ejecutar el servicio diario de los complementos alimentarios, y garantizar que los mecanismos de control, manejo y programación cumplan con lo establecido por la Unidad Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender UApA, Resolución No.00335 del 25 de diciembre de 2021 y sus anexos técnicos para la operación del Programa de Alimentación Escolar, además 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 situación que deberá evidenciarse en las actas de visita realizadas por quienes hacen seguimiento al programa de alimentación escolar. 5. Presentar dentro del día hábil siguiente a la suscripción del contrato, para la aprobación de la secretaria de educación y/o interventoría y/o Supervisor: rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo, el cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento. Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 002505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles. 6. Presentar a la interventoría y/o Supervisor, dentro del quinto día hábil siguiente contado a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, las copias de contratos de las ecónomas que la empresa deba contratar, o más tardar dentro del día hábil siguiente posterior de su ingreso cuando se presenten cambios de dicho personal. 7. Presentar a la Interventoría y/o Supervisión durante la fase de alistamiento el plan de capacitaciones, y realizar la entrega de al menos dos dotaciones al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, realizando el cambio de dotación cada vez que se requiera y/o brindando las dos dotaciones al personal que se vincule como reemplazo de otro. 8. Garantizar un archivo individual de todo el personal vinculado con al menos la siguiente documentación: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos de aptitud laboral expedido por un médico debidamente matriculado, hoja de vida en la que acredite la mayoría de edad. Los documentos deben reposar en una carpeta física o digital, la cual deberá mantenerse a disposición del interventor del contrato y/o Supervisor, cuando éste la requiera. 9. Garantizar el pago de los recibos del servicio público de GAS domiciliario (Incluyendo los últimos recibos después de terminado el contrato), de los restaurantes escolares donde se utilice este servicio; así mismo garantizar el suministro de gas en cilindro donde se requiera. Para tal efecto se deberá levantar el respectivo inventario por sede educativa. 10. Garantizar el pago mensual no inferior a un salario mínimo legal vigente a las ecónomas que presten su servicio en el programa de alimentación escolar. 11. Garantizar el suministro el cual no podrá ser interrumpida en atención a la prevalencia de derechos que tiene los niños, conforme con lo dispuesto en el código de infancia y la adolescencia, salvo circunstancias de fuerza mayor y caso fortuito, (no situaciones imprevistas), que deberán ser informadas y aprobadas en oportunidad por el interventor del contrato y/o Supervisor, en ningún caso, podrá alegarse como causal de no entrega de alimentación escolar la no cancelación de los recursos financieros por parte del municipio. 12. Atender las solicitudes y visitas a los establecimientos educativos, bodegas, planta de ensamble o producción que realice la Secretaría de Educación del Municipio de Chía o la interventoría y/o Supervisor del programa de alimentación escolar, así como de los diferentes entes de control y dejar registro mediante acta de las mismas. 13. Presentar a la interventoría y/o Supervisor un informe donde se indique por lo menos: 1- el número de Las raciones entregadas durante el periodo de

ejecución. 2- Los recursos ejecutados por esas raciones, 3- Raciones no entregadas durante el periodo de ejecución. 4- los recursos no gastados durante el periodo de ejecución. 5- las certificaciones y planillas firmadas por la Secretaría de Educación o quien esta autorice donde se verifiquen y certifiquen cuantos titulares en derecho tomaron el programa PAE en el periodo de ejecución, dar cumplimiento con el diligenciamiento de los formatos requeridos por el Ministerio de Educación Nacional. 14. Recibir, utilizar, salvaguardar los inventarios que le sean entregados para la ejecución del PAE en los restaurantes y comedores escolares, y hacer devolución de su totalidad y en el mismo estado en que le fueron entregados (salvo por el deterioro normal por su uso razonable) al momento de terminar la ejecución contractual. 15. Atender los cambios en la modalidad de raciones y/o modificaciones de la cantidad de titulares en derecho de las sedes educativas comunicadas por la Secretaría de Educación y solicitar autorización por escrito al interventor y/o Supervisor en caso de requerir la modificación de la modalidad o de cantidades por eventualidades o caso fortuito. 16. Cumplir con el programa de manejo de residuos sólidos implementados para la planta de producción o ensamble y/o bodega de almacenamiento del operador, así como la implementación del plan de manejo (recolección y disposición final) de los residuos sólidos, que se generen en las sedes de cada IEO. 17. Propender por el mantenimiento de los equipos y elementos requeridos para la operación del programa de alimentación escolar, de acuerdo con el diagnóstico e inventario de aquellos entregados en funcionamiento por la Secretaría de Educación. 18. El contratista se compromete a suministrar durante el presente contrato, como mínimo 3 unidades de cada uno de los siguientes artículos, según sea requerido para la elaboración y distribución de raciones en las sedes educativas del municipio de Chia: 18.1. Equipos de refrigeración. 18.2 Equipos para el procesamiento de Alimentos. 18.3. Equipos de cocción para alimentos. 19. Nota: Este requisito se acreditará mediante acta de recibido a satisfacción de estos elementos por parte del supervisor del contrato. 20. Acreditar mediante certificado o constancia expedido por parte del Ministerio de Trabajo, el estado del trámite para el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con las estipulaciones contenidas en la Resolución No. 0312 de 2019. 22. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato. **OBLIGACIONES GENERALES:** 1) Concertar con el supervisor la fecha de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato. 2. Responder por cualquier tipo de reclamación, judicial o extrajudicial, que instaure, impulse o en la que coadyuve el personal, los subcontratistas o un tercero contra el Municipio, por causa o con ocasión del contrato. 3. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato. 4. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y entrabamientos. 5. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el contrato, sus anexos y demás soportes que lo antecedan, los cuales hacen parte integral del contrato. 6. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, cuando en el mismo hayan sido requeridas. 7. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato, si fuere el caso. 8. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. 9. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato. 10. Informar oportunamente al Municipio sobre eventualidad que pueda surgir y que implique retraso en el desarrollo del contrato. 11. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor del contrato y el Municipio de Chía. 12. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio (supervisor y/o interventor) como constancias de la ejecución del contrato. 13. Presentar las cuentas de cobro del valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos. 14. Acreditar sus pagos de SSI como cotizante independiente y cuando fuere el caso, se obliga a afiliarse a los terceros que emplee para la ejecución del contrato a una entidad promotora de salud, de manera tal que se garantice la cobertura de los diferentes riesgos y en especial de accidentes de trabajo (Decreto 1295 de 1994), y a aplicar en forma estricta los controles y obligaciones que le competen, de acuerdo con lo establecido en la Ley 789 de 2002, el Decreto 1703 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social integral, parafiscales e impuestos a que haya lugar. vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato. 15. Tramitar las garantías exigidas por el municipio, cargarlas a SECOP II y dar aviso oportuno y por escrito al supervisor del contrato para que este a su vez informe por correo electrónico a la Oficina de Contratación para su revisión y posterior aprobación de hallarse ajustadas. 16. 15. Las demás que por ley o contrato le correspondan. **CLAUSULA NOVENA. DERECHOS DEL CONTRATANTE.** 1) Hacer uso de las cláusulas excepcionales del Contrato. 2) Hacer uso de la cláusula de imposición de multas, la cláusula penal o cualquier otro derecho consagrado a la Entidad contratante de manera legal o contractual. **CLAUSULA DÉCIMA. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO.** 1. Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidad pactadas. 2. Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato. 3. Aprobar las garantías o las modificaciones a las mismas que el contratista constituya siempre que estas cumplan las condiciones de suma asegurada, vigencias y amparos, exigidas en el contrato. 4.

Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales. 5. Enviar al contratista la orden de trabajo de los requerimientos para las diferentes actividades y/o eventos, con mínimo 24 horas de anticipación a través de correo electrónico. 6. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte. 7. Suscribir el acta de terminación a través del supervisor encargado. 8. Suscribir conjuntamente con el contratista y el supervisor designado el acta de liquidación del contrato. **CLAUSULA UNDÉCIMA. RESPONSABILIDAD.** **EL CONTRATISTA** es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula 2 y 3 del presente Contrato. **EL CONTRATISTA** será responsable por los daños que ocasionen sus empleados y/o los empleados de sus subcontratistas, al MUNICIPIO DE CHIA y/o a terceros en la ejecución del objeto del presente Contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley. **CLAUSULA DUODÉCIMA. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES.** EL MUNICIPIO DE CHÍA puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el contrato, de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el Contratista cumpla con el objeto del presente Contrato. **CLAUSULA DÉCIMA TERCERA CADUCIDAD.** La caducidad, de acuerdo con las disposiciones y procedimientos legamente establecidos, puede ser declarada por el Municipio de Chía cuando exista un incumplimiento grave que afecte la ejecución del presente Contrato. **CLAUSULA DÉCIMA CUARTA. MULTAS.** En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente contrato, el Municipio de Chía puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas: En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones, por parte del contratista, este faculta al Municipio de Chía para que se le imponga multas sucesivas, equivalentes al 1% del valor total del contrato, hasta un monto total del 10% del valor total del mismo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. El pago o la deducción de las multas no exonerarán al contratista de su obligación de ejecutar el contrato y de las demás responsabilidades y obligaciones del mismo. Estas multas se causarán hasta cuando el contratista demuestre que ha tomado las medidas necesarias y suficientes para corregir el incumplimiento a satisfacción del supervisor asignado. Si pasaren más de treinta (30) días calendario sin que se hayan tomado las medidas a que se refiere este numeral, o si hubiere transcurrido el plazo fijado por el supervisor al contratista sin que se hayan obtenido los resultados exigidos, el municipio podrá declarar la caducidad del contrato. **CLAUSULA DÉCIMA QUINTA CLÁUSULA PENAL.** En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato **EL CONTRATISTA** debe pagar al Municipio de Chía a título de indemnización, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el Municipio de Chía adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil. **PARÁGRAFO.** El valor de la multa y la cláusula penal pecuniaria ingresarán al Tesoro del Municipio de Chía y podrá ser tomado directamente de los saldos a su favor si los hubiere o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se cobrará por la vía judicial, de conformidad con las normas pertinentes. **CLAUSULA DÉCIMA SÉXTA. GARANTÍAS Y MECANISMOS DE COBERTURA DE RIESGOS DERECHOS DEL CONTRATANTE.** De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.44 del Decreto 1082 de 2015. EL CONTRATISTA, se obliga a constituir, dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, garantía única la cual deberá incluir como asegurado al MUNICIPIO DE CHIA y podrá consistir en 1. Contrato de seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3. Garantía Bancaria, que avale: **1) CUMPLIMIENTO:** Por el diez por ciento 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de la expedición de la garantía. **2) SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por el cinco por ciento (5%) del valor total del contrato con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía. **3) CALIDAD DEL SERVICIO:** Por el diez por ciento 10% del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de la expedición de la garantía. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL FRENTE A TERCEROS:** Por valor de 500 SMMLV, por una vigencia igual al plazo de ejecución contados a partir de la fecha de expedición de la garantía. **CLAUSULA DÉCIMA SEPTIMA. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA.** **EL CONTRATISTA** es una persona independiente del Municipio de Chía, y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. **EL CONTRATISTA** no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del Municipio de Chía ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo. **CLAUSULA DÉCIMA OCTAVA. CESIONES.** El Contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente contrato sin la autorización previa, expresa y escrita Del Municipio de Chía. Si el Contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, el Municipio de Chía está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el Contratista se obliga a informar

oportunamente al Municipio de Chía de la misma y solicitar su consentimiento. Si la operación pone en riesgo el cumplimiento del contrato, el Municipio de Chía podrá exigir al Contratista, sus socios o accionistas una garantía adicional a la prevista en la cláusula 17 del presente Contrato. Si el Contratista, sus socios o accionistas no entregan esta garantía adicional, el Municipio de Chía podrá oponerse ante la autoridad correspondiente a la operación de fusión o escisión empresarial o cambio de control. **CLAUSULA DÉCIMA NOVENA. INDEMNIDAD.** El Contratista se obliga a indemnizar al Municipio de Chía con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente contrato. El Contratista se obliga a mantener indemne al Municipio de Chía de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente contrato. El Contratista mantendrá indemne a la Entidad Estatal Contratante por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato. **CLAUSULA VIGÉSIMA. CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR.** Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana. **CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y el Municipio de Chía con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán mediante un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante el órgano competente, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las Partes. Si en el término de ocho (8) días hábiles a partir de la fecha de la primera citación realizada por el conciliador, las Partes no llegan a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la jurisdicción contencioso administrativa. **CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. - NOTIFICACIONES:** Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

Municipio de Chía	Contratista
<p>LEONARDO DONOSO RUIZ Dirección: Carrera 11 No. 11-29 Chía Cundinamarca. Teléfono: 8844444 EXT 1700 Correo Electrónico: contratacion@chia.gov.co</p>	<p>UNION TEMPORAL IDEANDO SOLUCIONES Representante legal: BLANCA ANDREA DEL REAL SUAREZ Dirección: Calle 1 No. 4-02 Bodega 8 Chía – Cundinamarca Teléfono: 3134534344 Correo Electrónico: ut.ideandosoluciones@gmail.com</p>

CLAUSULA VIGÉSIMA TERCERA. SUPERVISIÓN. El MUNICIPIO efectuará la supervisión del contrato quien vigilará la ejecución y cumplimiento del mismo, estará a cargo de quien fue designado por el ordenador del gasto o el delegado en el SECOP II conforme lo dispuesto en el numeral 5 de los actos y trámites delegados, inherentes a la etapa de planeación del manual de contratación. La dependencia ejecutora para el cumplimiento de sus funciones de supervisión podrá designar por escrito a empleados de planta que tengan el conocimiento, experiencia e idoneidad, para colaborar en el seguimiento y control técnico, administrativo y financiero de los contratos y convenios que suscriba la Alcaldía Municipal de Chía. Para tal efecto, tendrá las siguientes atribuciones: 1) Verificar que el contrato se encuentre legalizado, perfeccionado y listo para su ejecución; 2) Concretar con el contratista la fecha de inicio del contrato, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato. 3) Verificar el cumplimiento de los términos de ejecución del contrato y las fechas de cumplimiento contractual; 4) Verificar el pleno cumplimiento por parte del CONTRATISTA del objeto y las obligaciones contenidas en el contrato; 5) Hacer seguimiento a los informes que deba rendir el contratista; 6) Impartir los cumplidos a satisfacción o cumplimiento de las obligaciones del contrato; 7) Informar por escrito todos los actos y hechos constitutivos de incumplimiento por parte del CONTRATISTA, y en general, dar parte a la entidad de todas las actuaciones del mismo constitutivas de sanción o multa; 8) Entregar por escrito sus observaciones, recomendaciones o sugerencias, enmarcadas dentro de los términos del contrato, y siempre que sean pertinentes con relación a la correcta ejecución del mismo; 9) Solicitar las modificaciones al contrato cuando las condiciones del servicio lo requieran; 10) Certificar respecto al cumplimiento del CONTRATISTA, documento que se constituye en requisito previo para cada uno de los pagos que debe realizar EL MUNICIPIO; 11)

Establecer en caso de ser necesario la suspensión temporal del contrato; PARÁGRAFO PRIMERO: La supervisión de las actividades derivadas del presente contrato, genera para el funcionario designado para ello la responsabilidad propia de este tipo de funciones. Por lo tanto, tiene el deber de actuar con la más absoluta diligencia y racionalidad en aras de proteger el patrimonio público.

CLAUSULA VIGÉSIMA CUARTA. ANEXOS DEL CONTRATO. Hacen parte integrante de este contrato los siguientes documentos: Los estudios previos. Los pliegos de condiciones. La propuesta presentada por el Contratista. Las actas, acuerdos, informes y documentos precontractuales. Certificado de disponibilidad presupuestal. Los demás documentos del expediente contractual.

CLAUSULA VIGÉSIMA QUINTA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN. El presente contrato requiere para su perfeccionamiento de la firma de las partes. Para su ejecución requerirá de la aprobación de la garantía de que trata la cláusula décimo séptima del presente Contrato, así como del correspondiente registró presupuestal como requisitos para iniciar la ejecución del contrato.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEXTA. REGISTRO Y APROPIACIONES PRESUPUESTALES. El gasto que ocasione el presente contrato se pagará con cargo:

CDP-2024000210 de fecha del 07/02/2024				
RUBRO	FUENTE	NOMBRE	VALOR CDP	VALOR CONTRATO
23010222012020251 7500550282.3..02.02. 009	1101	Servicios para la comunidad, sociales y personales FUENTE: LIBRE ASIGNACIÓN	\$4.176.832.298,00	\$9.213.772.096,00
	2101	Servicios para la comunidad, sociales y personales FUENTE: SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACION ALIMENTACION ESCOLAR	\$194.310.418,00	
	21604	Servicios para la comunidad, sociales y personales FUENTE: SGP OTROS SECTORES	\$4.2.62.017.113,00	
	75105	Servicios para la comunidad, sociales y personales FUENTE: Resolución 359 del 7 de diciembre de 2022 Alimentos para aprender vigencia fiscal 2023	\$580.612.267,00	
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 VIGÉSIMA SÉPTIMA. CONFIDENCIALIDAD. En caso de que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL. La ejecución del contrato, el domicilio contractual será en el Municipio de Chía, en las sedes educativas Oficiales del Municipio:

INSTITUCION EDUCATIVA	SEDES	DIRECCION INSTITUCION	UBICADO EN ZONA
LAURA VICUÑA	LAURA VICUÑA Sede Principal	Calle 12 No. 7-31	URBANO
DIOSA CHÍA	DIOSA CHIA BOJACA	Vereda Bojacá -Sector La Dorada	RURAL
JOSE JOAQUIN CASAS	JOSE JOAQUIN CASAS Sede Principal	Av. Bolivar calle 18	URBANO
DIVERSIFICADO DE CHÍA	DIVERSIFICADO Sede Principal	Carrera 6 No. 8-18- Campin	URBANO
	CAMPINCITO	Calle 7 NO 4-78	URBANO
	SANTA LUCIA	Calle 4 No, 10-94	URBANO
	JARDIN LUNA NUEVA	Calle 7 con Cra 7 esquina	URBANO
LA BALSA	LA BALSA	Vereda. La balsa	RURAL
SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER	SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER Sede Principal	Av. Pradilla No. 1E-70	URBANO
	SAMARIA	Vereda. Samaria	RURAL
CERCA DE PIEDRA	CERCA DE PIEDRA	Vereda. Cerca de Piedra	RURAL
FONQUETA	FONQUETA	Vereda. Fonqueta	RURAL
FAGUA	FAGUA Sede A	Vereda Fagua	RURAL
	FAGUA Sede B	Vereda Fagua	RURAL
	TIQUIZA	Vereda Tiquiza	RURAL
SANTAMARIA DEL RIO	SANTA MARIA DEL RIO SEDE "A"	Vía Guaymaral – Las Juntas	RURAL
	SANTA MARIA DEL RIO SEDE "B"	Vereda La Balsa Sector Las Juntas	RURAL

BOJACA	BOJACA Sede Principal	Vereda. Bojaca	RURAL
	MERCEDES DE CALAHORRA	Barrio Mercedes de Calahorra	RURAL
FUSCA	LA CARO I	km 22 cra. 7 La Caro	RURAL
	FUSCA Sede Principal	Vereda Fusca	RURAL
	EL CERRO	Vereda Yerbabuena	RURAL

CLAUSULA VIGÉSIMA NOVENA GASTOS DE ESTAMPILLAS Los gastos por el concepto de impuestos y retenciones que surjan del contrato (Si los hay), serán a cargo de El CONTRATISTA.

CLAUSULA TRIGÉSIMA. LIQUIDACIÓN. De conformidad con lo establecido por el Artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012, modificatorio del Artículo 60 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expedición del termino previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que lo disponga. Si el contratista no se presenta a la liquidación, previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos (2) años siguientes al vencimiento del término a que se refiere los incisos anteriores, de mutuo acuerdo, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo. En la liquidación del contrato se dará estricto cumplimiento al artículo 50 de la ley 789 de 2002.

FIN DEL DOCUMENTO

Aprobó: Mónica Alexandra Naranjo Rojas – Jefe Oficina de Contratación
Revisó: Oscar Fernando Cárdenas Parra. Abogado Asesor Contratista OC
Elaboró: Marlen Díaz. Contratista OC