ANEXO AL CONTRATO DE SERVICIOS No. CO1.PCCNTR. 2983955 DE 2021 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE FUNZA Y LÁCTEOS APPENZELL SAS.

Entre los suscritos **DANIEL FELIPE BERNAL MONTEALEGRE,** mayor de edad y vecino de Funza, (Cundinamarca), identificado con la cédula de ciudadanía número 1.073.506.913, expedida en Funza (Cundinamarca), elegido el 27 de Octubre de 2019, tal como consta en la credencial expedida por la Registraduría Nacional del Estado Civil en la Ciudad de Funza– Cundinamarca a los cinco (05) días del mes de noviembre de 2019 y posesionado mediante Escritura Pública Número 1119 de fecha 26 de diciembre de 2019, otorgada por la Notaria Única de Funza – Cundinamarca, de conformidad con lo establecido en el artículo 314 de la Constitución Política de Colombia, así mismo se encuentra debidamente facultado para celebrar contratos según acuerdo municipal número 010 de 2016 en su calidad de Alcalde y Representante Legal del MUNICIPIO DE FUNZA, en concordancia de lo previsto en la ley 80 de 1993, artículos 11, numerales 1 y 3, literal b, artículo 25, numeral 11, y quien para efectos del presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO,** por una parte y por la otra, **LÁCTEOS APPENZELL S.A.S,** identificado con NIT número 832.009.861-4 representado legalmente por el señor **FREDDY LEONARDO PANCHE CARDENAS**, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía número 79.906.629 de Bogotá (Cundinamarca), y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA,** hemos convenido celebrar el presente contrato, el cual se rige por lo regulado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 019 de 2012, Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y demás normas que las reglamentan, adicionan o modifican, y por lo estipulado en las cláusulas que a continuación pactamos, previas las siguientes CONSIDERACIONES: 1) Que la Secretaría de Educación, en cumplimiento de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015; elaboraron los estudios previos donde se encuentra debidamente justificada y soportada la necesidad de celebrar el presente contrato de Servicio; 2) Que se cuenta con la disponibilidad presupuestal para celebrar el presente contrato de suministro de acuerdo con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal expedido por la Secretaría de Hacienda del municipio, documento que hace parte integral del presente contrato; 3) Que de conformidad con lo dispuesto en el literal a) del numeral 2 del artículo 2º de la ley 1150 de 2007, decreto único reglamentario 1082 de 2015 en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 y sus decretos reglamentarios, el proceso de selección que se adelantó se enmarcó dentro de la modalidad de selección abreviada bajo el procedimiento de licitación pública. 4) Que a través del acuerdo número 003 el concejo municipal, del 02 de julio de 2021, "por medio del cual se autoriza al alcalde municipal a comprometer vigencias futuras ordinarias para ser ejecutadas en la vigencia 2022 y 2023 en ejecución del plan de desarrollo Funza ciudad líder 2020-2023 y la celebración de los contratos que de ellas se deriven", en la cual se autorizó la vigencia futura para el 2022 por cinco meses, al presente contrato. 5) Que la Oficina Asesora Jurídica elaboró el aviso de convocatoria y proyecto de pliego de condiciones, los cuales fueron debidamente publicados en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II) por el término legal establecido; 6) Que se ordenó la apertura de la convocatoria pública LP 20-2021, mediante resolución No. 715 de fecha 01 de octubre de dos mil veintiuno (2021), publicando el pliego de condiciones definitivo; 7) Que el día 29 de octubre de 2021, se llevo acabo la audiencia de adjudicación del presente proceso, en el cual el comité evaluador adjudicar el presente proceso a LACTEOS APPENZELL S.A.S, teniendo en cuenta que cumplió con cada uno de los requisitos contemplados dentro del pliego de condiciones. 7) Que mediante resolución No. 779 con fecha del 29 de octubre de 2021, se adjudicó a LACTEOS APPENZELL S.A.S, el contrato resultante del proceso de selección de licitación pública No. 020-2021; 8) Que cumplidos los principios que rigen la función administrativa del Estado y agotado el procedimiento de selección objetiva establecido y regulado por la normatividad vigente que rige la contratación estatal, es procedente que EL MUNICIPIO y EL CONTRATISTA suscribamos el presente contrato y en consecuencia acordamos: **CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO**. DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, A TRAVÉS DEL CUAL SE ENTREGA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SISTEMA INTEGRADO DE MATRICULA SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FUNZA, de conformidad con lo requerido por el MUNICIPIO en los estudios y documentos previos, así como pliego de condiciones y la propuesta presentada por el contratista, aceptada por la entidad, documentos que hacen parte integral del presente contrato. PARAGRAFO: Las actividades relacionadas en el presente contrato serán ejecutados en forma directa por EL CONTRATISTA, con autonomía técnica

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

y administrativa. **CLÁUSULA SEGUNDA. DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES**.- Serán los establecidos en los artículos 4º y 5º, respectivamente de la Ley 80 de 1993 y demás normas que lo complementan o adicionan. **CLÁUSULA TERCERA. VALOR DEL CONTRATO.-** Las partes acordamos el valor del presente contrato en la suma de CINCO MIL NOVENTA MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MIL DOSCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE *($5.090.232.280)*, incluido impuestos y descuentos de carácter Nacional, Departamental y Municipal. De conformidad con la verificación y evaluación efectuada por el evaluador económico designado en el proceso de selección del que se deriva el presente contrato. A continuación, se detalla la descripción de los elementos y/o servicios a adquirir objeto del contrato, incluyendo cantidades, valor unitario y valor total:

TIPO DE RACIÓN	RACIONES DIARIAS A ENTREGAR	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Raciones tipo Almuerzo al 30%	8,474	$ 3,343	$ 3,966,001,480
Raciones industrializadas al 20%	3,036	$ 2,645	$ 1,124,230,800
VALOR TOTAL			**$ 5,090,232,280**

Tipo de ración: Ración para preparar en casa			
Entrega	Raciones Entregadas	Valor Unitario	Valor Total
1	11,510	$ 59,461	**$ 684,396,110**

RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA				
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	CANTIDAD - RACIÓN 20 DIAS	VALOR UNIDAD	VALOR TOTAL
LÁCTEOS	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	4 BOLSAS X 900 ML	$ 1,950.00	$ 7,800.00
ALIMENTO PROTEICO	LEGUMINOSA** FRIJOL ROJO BOLA ROJA	1 lb	$ 3,820.00	$ 3,820.00
	HUEVO	2 CUBETAS X 30 UNIDADES	$ 420.00	$ 25,200.00
CEREALES*	ARROZ	1 kg	$ 2,650.00	$ 2,650.00
	PASTA			
	AVENA EN HOJUELAS, MOLIDA O INSTANTÁNEA			
	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA			
AZÚCARES*	PANELA	1/2 Lb	$ 2,100.00	$ 2,100.00
	CHOCOLATE			
GRASAS*	ACEITE	250 CM3	$ 2,480.00	$ 2,480.00
	MARGARINA			
Transporte hasta las sedes educativas y puntos de entrega.				$ 3,350.00

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

PRODUCTOS ALIMENTICIOS Talento Humano (Personal administrativo, bodega y ecónomas) solo por los días requeridos para la distribución según la logística que implemente el Operador del servicio. (Valor por ración)		$ 7,460.00
Gastos administrativos: papelería (planillas), bodegaje, de imprevistos, de elementos de aseo, elementos de bioseguridad, servicios públicos, bolsas para empaque de la ración) (Valor por ración)		$ 4,601.00
Gran total costo por paquete alimentario		**$ 59,461.00**

CLÁUSULA CUARTA. FORMA DE PAGO. El Municipio de Funza cancelará el valor del contrato en pagos mensuales y vencidos, mediante actas parciales de conformidad con las raciones efectivamente servidas o entregadas, según informe de ejecución por parte del operador a la prestación real y efectiva del servicio, certificada por los rectores con sus debidos soportes, dicho informe no podrá presentar tachones, enmendaduras, ni estar incompleto, se requerirá para efectos de cualquiera de los pagos, presentación del informe de actividades, certificación del Supervisor del presente Contrato con la cobertura atendida y último pago se deberá realizar la entrega de informe final, acta de liquidación. **Nota:** Las raciones se cancelarán en forma completa siempre y cuando el contratista suministre los bienes completos y en el momento establecido, de lo contrario a los pagos se les descontara el valor de los bienes que no se suministren, sin perjuicio de seguir la aplicación de multas por incumplimiento del contrato. Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos: * Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto. * Presentación de informe de actividades y/o de ejecucion del contrato. * Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda. * Certificacion de cumplimiento expedida por parte del supervisor y/o interventor del contrato. * Presentacion de Factura cuando corresponda. *Copia del RUT. *Entrada al Almacén General de los elementos suministrados. Al pago se le efectuarán los respectivos descuentos por impuestos de ley y las contribuciones Municipales, así:

ESTAMPILLA	BASE GRAVABLE	TARIFA
ESTAMPILLA PARA EL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR	Valor del Contrato	2%
ESTAMPILLA PRO CULTURA	Valor del Contrato	1%
ESTAMPILLA PRO DEPORTE	Valor del Contrato	0.5 %

Estas estampillas se liquidan antes de IVA. **Nota:** Los valores enunciados pueden variar en cualquier momento y se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago. **CLÁUSULA QUINTA-MULTAS:** Con el fin de mitigar los riesgos y garantizar el cumplimiento del CONTRATO, deben incluirse las cláusulas de multas, sanciones y caducidad por incumplimiento con base en la legislación vigente y los términos del Contrato. Para lo anterior el Municipio podrá imponer al CONTRATISTA: Si durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA presenta mora o incumple de manera injustificada o reiterativa en alguna o algunas de las obligaciones derivadas del presente contrato, el Municipio le impondrá las siguientes multas. El pago o la deducción de las multas, no exonerará al CONTRATISTA de terminar la ejecución, ni demás obligaciones derivadas del contrato.

JUSTIFICACIÓN	OBLIGACIÓN	% APLICACIÓN	OBSERVACIÓN
	Legalización del contrato, constitución de la	Uno por ciento (1%) del valor total del contrato	

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

	garantía única a tiempo, en cualquiera de sus riesgos amparados		
	Prórroga de la garantía única, en cualquiera de sus riesgos amparados cuando haya lugar	Uno por ciento (1%) del valor total del contrato	
	Dar inicio a la prestación del servicio, según sea el caso, en la fecha estipulada, o por suspensión temporal de la misma sin causa justificada o por causas imputables al contratista	Uno por ciento (1%) del valor total del contrato por cada día de mora, sin superar el tres por ciento (3%) del valor total del mismo	
Por mora o incumplimiento injustificado	Acatamiento a las órdenes de la supervisión o interventoría para que se corrijan inconformidades observadas durante la ejecución	Cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor total del contrato, por cada día de mora en el cumplimiento, contado a partir de la fecha en que se haya dado la orden por escrito por parte del supervisor o interventor, sin superar el cinco por ciento (5%) del valor total del mismo.	
	Implementación del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	Uno por ciento (1%) del valor total del contrato por cada día de mora en el cumplimiento sin superar el cinco por ciento (5%) del valor total del mismo	No exonera al contratista del cumplimiento de esta obligación
Incumplimiento	Cualquiera de las obligaciones que afecte el contrato	Uno por mil del valor total del contrato	

JUSTIFICACIÓN	% APLICACIÓN	OBSERVACIÓN
Por desviación de la calidad	100% del valor total de los cupos asignados para (1) día de prestación de servicio a la sede educativa en donde se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades	No se cumpla con los requerimientos microbiológicos: Se confirmará cuando en una muestra realizada por la autoridad competente, se evidencie la presencia de al menos un agente patógeno en por lo menos una preparación que conforme la ración preparada en sitio.
		Se entreguen complementos alimentarios en modalidad industrializada por fuera de los tiempos de consumo establecidos exigidos por los lineamientos técnicos del MEN y por la Entidad
		Se sirven menús sin incluir los alimentos proteicos en las preparaciones o frecuencias establecidas en la minuta patrón y ciclos de menú entregados por parte de la Entidad Territorial
		Suministro de alimentos que no se encuentren dentro de los referidos en las minutas patrón

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

		del MEN, ni aprobados por el Municipio.
		Municipio. Suministro de alimentos preparados en estado de descomposición y/o bebidas no aptas para el consumo (fermentadas)
		Suministro de alimentos de las raciones industrializadas con fecha de vencimiento expirada
		Evidencia de materia prima almacenada en los restaurantes escolares con fechas de vencimiento expirado o productos de alto riesgo en salud pública no aptos para el consumo o en estado de descomposición
Por desviación de la calidad	30% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa en donde se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades	Entrega de materia prima incompleta, partiendo de los pesos de materias primas establecidas en la resolución 29452 de 2017
		Suministro de raciones incompletas, es decir, que se sirvan complementos sin alguno de los componentes diferentes a la proteína
Por desviación de la calidad	20% del valor total de los cupos asignados a un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa en donde por segunda vez (a la misma sede educativa) se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades	No se cumpla con los gramajes mínimos de la porción servida, en cualquiera de los componentes de la minuta patrón. Se aplica cuando se ha comprobado en el pesaje, que el peso de la porción está por debajo del peso determinado. Para la determinación de cumplimiento de gramaje de las raciones servidas, la supervisión y/o la interventoría tomará muestra no inferior a tres (3) raciones servidas
		Durante la entrega de artículos de aseo, se evidencie que la entrega no es en las cantidades y frecuencias requeridas.
		Si para la segunda visita el operador no ha formulado el plan de mejoramiento de la primera

DESCUENTOS Y/O RETENCIONES A LA FACTURACIÓN MENSUAL: Retenciones a la Facturación mensual: De conformidad con la oferta presentada por el operador en el proceso de selección, las partes acuerdan aplicar las retenciones en la facturación mensual que presente el operador, sin perjuicio de la imposición de multas, cláusula penal o caducidad del contrato en los eventos en que se configure alguna de las novedades que a continuación se relacionaran. La Supervisión del Programa y/o interventoría informará al operador los hechos que, después de haber realizado el análisis respectivo, den lugar a la aplicación de las retenciones en la facturación mensual, así como el monto a descontar. El operador deberá aceptar las retenciones en la factura que le sean efectuados, sin embargo, podrá aportar las pruebas que desvirtúen los datos obtenidos por la Supervisión del Programa y/o interventoría, caso en el cual no serán aplicados las retenciones. Una vez sea definido la retención por la Supervisión del Programa y/o interventoría y se encuentre en trámite, los recursos serán provisionados con el fin de no afectar el proceso de facturación. La Supervisión del Programa y/o interventoría sólo

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

podrá autorizar el pago de la facturación mensual, una vez se hayan controvertido las pruebas o exista certeza sobre la retención a aplicar. Una vez la Supervisión del Programa y/o interventoría decida sobre la aplicación de la retención en la facturación y el operador no lo acepte y se negase a efectuar dicha retención en su factura, la Secretaría de Educación podrá iniciar el respectivo trámite sancionatorio para imposición de multa, caducidad o cláusula penal pecuniaria, si se llegase a comprobar la ocurrencia del hallazgo; lo anterior mediante acto administrativo debidamente motivado. El conteo de no conformidades será acumulativo para cada cuenta de cobro durante toda la ejecución. Si al finalizar el término de ejecución de la cuenta de cobro, existen aún divergencias respecto de las retenciones a aplicar, la Secretaría de Educación podrá incluirlos en la liquidación de la cuenta de cobro. Las retenciones en la factura se aplicarán sobre el valor total de las cantidades de la orden de producción pertenecientes al lote del alimento entregado en la planta de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución en la que se haya evidenciado la novedad. Para el caso del alimento fruta, recaerá sobre las cantidades pertenecientes al tipo de fruta de la orden de producción entregadas en la planta de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución en la que se haya evidenciado la novedad. Cuando la novedad sea evidenciada en las instituciones educativas, el descuento se aplicará sobre el valor total de las cantidades del pedido pertenecientes al lote del alimento o frutas, entregado en la institución educativa en la que se haya evidenciado la novedad, siempre que la novedad sea imputable al operador del alimento. Cuando de un mismo alimento se desprendan dos o más descuentos (diferentes análisis), se aplicará el de mayor valor; y si el mismo es causal de multa, se recomendará el trámite de proceso sancionatorio para imposición de multa ante la dependencia correspondiente en la Secretaría de Educación. Las retenciones en la factura por aplicar son los siguientes: 1. Cuando el gramaje de los alimentos entregados por el operador incluya una, no conformidad: El 5% del valor a facturar, la primera vez que se encuentre la no conformidad. El 10% del valor a facturar, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. El 15% del valor a facturar, la tercera vez que se encuentre la no conformidad. La retención se efectuará teniendo como base la verificación realizada por la Supervisión del Programa y/o interventoría en las plantas de almacenamiento, ensamble y distribución de los refrigerios, según el muestreo estadístico referenciado en la Resolución 32209 de 2020, expedida por la Superintendencia de Industria y Comercio. Las verificaciones se podrán realizar en uno o más lotes. En caso de reincidir y superar los eventos de no conformidad señalados anteriormente (a partir de la cuarta vez), se aplicará el 5% adicional al 15% por cada vez que la Supervisión del Programa y/o interventoría evidencie una, no conformidad en este sentido, hasta llegar al 65%. Una vez llegado al 65%, la Secretaría de Educación iniciará proceso de sanción en caso de reincidencia. 2. Cuando el aporte de los macronutrientes del alimento o alimentos entregado(s) en la planta de almacenamiento, ensamble y distribución de los refrigerios, analizado(s) por la Supervisión del Programa y/o interventoría se encuentre por debajo del 90% o por encima del 110% del valor establecido en la ficha técnica para los cereales empacados. Lo anterior aplica para primera y segunda entrega: El 5% del valor a facturar, la primera vez que se encuentre la no conformidad. El 10% del valor a facturar, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. El 15% del valor a facturar, la tercera vez que se encuentre la no conformidad. En caso de reincidir y superar los eventos de no conformidad señalados anteriormente (a partir de la cuarta vez), se aplicará el 5% adicional al 15% por cada vez que la Supervisión del Programa y/o interventoría evidencie una no conformidad en este sentido, hasta llegar al 65%. Una vez llegado al 65%, la Secretaría de Educación iniciará proceso de sanción en caso de reincidencia. Nota: para el caso de la proteína solo aplican las retenciones si se encuentra el aporte por debajo del 90%. 3. Cuando la Supervisión del Programa y/o interventoría evidencie un alimento con fecha de vencimiento caducada en la planta de producción, en los vehículos de distribución del Operador, en la planta de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de los refrigerios o en la IE: El 5% del valor a facturar, la primera vez que se encuentre la no conformidad. El 10% del valor a facturar, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. El 15% del valor a facturar, la tercera vez que se encuentre la no conformidad. La retención se efectuará teniendo como base la verificación realizada por la Supervisión del Programa y/o interventoría en las plantas de producción, vehículos de distribución, en la planta de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución o en las IE, según el muestreo estadístico referenciado en la norma NTC ISO 2859-1. (Procedimiento

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

de muestreos para inspección por atributos parte I). En caso de reincidir en las no conformidades y superar los eventos de no conformidad señalados anteriormente (a partir de la cuarta vez), se aplicará el 5% adicional al 15% por cada vez que la Supervisión del Programa y/o interventoría evidencie una no conformidad en este sentido, hasta llegar al 75%. Una vez llegado al 75%, la Secretaría de Educación iniciará proceso de sanción en caso de reincidencia. Cuando el alimento sea evidenciado en la planta de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de los refrigerios, o en las IE, solo se aplicará la retención, si mediante el rastreo del lote, la Supervisión del Programa y/o interventoría concluye que el alimento fue entregado en la planta sin la vida útil requerida y autorizada por la Secretaría de Educación. 4. Por cada vez que la Supervisión del Programa y/o interventoría encuentre en (i) plantas de producción o en vehículos de distribución del Operador de alimentos; y (ii) planta de operador logístico e instituciones educativas, evidencia de cualquier tipo de contaminación física o de un cuerpo extraño, o presencia visible de hongos, mohos y/o plagas, en uno o varias unidades de alimentos o dentro del empaque primario, aplicará el 5% del valor a facturar hasta tres (3) veces de presentarse esta novedad. Para el literal (ii) de este numeral, la Supervisión del Programa y/o interventoría deberá comprobar que los hallazgos fueron identificados desde las plantas de producción o en vehículos de distribución del Operador de alimentos, o que mediante el análisis técnico y la prueba que lo soporta, se pueda concluir que la contaminación provenía desde la planta. Después de reincidir más de tres (3) veces, se aplicará la Cláusula de Multas y Sanciones y Cláusula penal según corresponda, siempre que la novedad sea ocasionada por causas imputables al operador del alimento. 5. Cuando se presente un resultado microbiológico por la presencia de un microorganismo patógeno en cualquier alimento que no cumpla con la normativa vigente o especificada en las fichas técnicas, con base en el resultado del análisis practicado por el laboratorio designado por la Secretaría de Educación: El 5% del valor a facturar, la primera vez que se encuentre la no conformidad. El 10% del valor a facturar, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. El 15% del valor a facturar, la tercera vez que se encuentre la no conformidad. El 20% del valor a facturar, la cuarta vez que se encuentre la no conformidad. En caso de reincidir en las no conformidades y superar los eventos de no conformidad señalados anteriormente (a partir de la quinta vez), la Secretaría de Educación aplicará el 50% por cada vez que la Supervisión del Programa y/o interventoría evidencie una no conformidad en este sentido hasta tres (3) veces. Después de reincidir más de 3 veces, se aplicará la Cláusula de Multas y Sanciones y la Cláusula penal según corresponda. 6. Cuando se presente un resultado microbiológico no conforme de cualquier alimento correspondiente a indicadores de calidad que no cumpla con la normativa vigente o especificada en las fichas técnicas, con base en el resultado del análisis practicado por el laboratorio designado por la Secretaría de Educación: El 5% del valor a facturar, la primera vez que se encuentre la no conformidad. El 10% del valor a facturar, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. El 15% del valor a facturar, la tercera vez que se encuentre la no conformidad. El 20% del valor a facturar, la cuarta vez que se encuentre la no conformidad. En caso de reincidir en las no conformidades y superar los eventos de no conformidad señalados anteriormente (a partir de la quinta vez), la Secretaría de Educación aplicará el 50% por cada vez que la Supervisión del Programa y/o interventoría evidencie una no conformidad en este sentido, hasta cinco (5) veces. Después de reincidir más de cinco (5) veces, se aplicará la Cláusula de Multas y Sanciones y la Cláusula penal según corresponda. El 1% del valor a facturar de el o los alimentos, en caso de que el Operador incurra, hasta tres (3) veces, en alguno de los siguientes eventos: 7. Cuando el Operador no subsane dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la notificación las deficiencias encontradas por la Supervisión del Programa y/o interventoría relacionadas con la normatividad sanitaria vigente. 8. Por no acatar o responder las indicaciones o requerimientos que haga la Supervisión del Programa y/o interventoría en el término establecido en el requerimiento. La retención se hará efectiva por cada día adicional al límite para dar respuesta al requerimiento solicitado. 9. Por no entregar los planes de mejoramiento requeridos por la Supervisión del Programa y/o interventoría en los tiempos establecidos.10. Por no dar cumplimiento a los planes de mejoramiento presentados por el Operador y aprobados por la Supervisión del Programa y/o interventoría. 11. Por no cumplir con el cronograma de producción (Anexo productos combinados) y poder realizar la toma de muestras de materias primas en productos combinados. En caso de reincidir en las no conformidades y superar los eventos

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

de no conformidad señalados anteriormente (a partir de la quinta vez), la Secretaría de Educación aplicará el 1% por cada vez que la Supervisión del Programa y/o interventoría evidencie una no conformidad en este sentido, hasta cinco (5) veces. Después de reincidir más de cinco (5) veces, se aplicará la Cláusula de Multas y Sanciones y la Cláusula penal según corresponda. 12. Cuando el Operador entregue incompleto el número de alimentos en el lugar y tiempo establecido por la Supervisión del Programa y/o interventoría, y no se haya hecho la reposición del producto en el debido tiempo: El 5% del valor a facturar, la primera vez que se encuentre la no conformidad del valor a facturar en el sitio de entrega programado. El 10% del valor a facturar, la segunda vez que se encuentre la no conformidad del valor a facturar ficha técnica. Lo anterior aplica para primera y segunda entrega: El 15% del valor a facturar, la primera vez que se encuentre la no conformidad. El 20% del valor a facturar, la segunda vez que se encuentre la no conformidad. El 30% del valor a facturar, la tercera vez que se encuentre la no conformidad. En caso de reincidir y superar los eventos de no conformidad señalados anteriormente (a partir de la cuarta vez), se aplicará el 5% adicional al 30% por cada vez que la Supervisión del Programa y/o interventoría evidencie una no conformidad en este sentido, hasta llegar al 80%. Una vez llegado al 80%, la Secretaría de Educación iniciará proceso de sanción en caso de reincidencia. **CLÁUSULA QUINTA. PLAZO DE EJECUCION Y VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO**.- El plazo de ejecución será de CUARENTA (40) DÍAS correspondientes a los meses octubre y noviembre del año 2021 y CIEN (100) DÍAS correspondientes a los meses enero a mayo del año 2022 (sujeto a inicio de calendario escolar) . Y/o hasta agotar el presupuesto oficial, lo primero que ocurra, termino contado en todo caso a partir de la suscripción de la respectiva acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución, y se contará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución y la suscripción del Acta de Inicio y la vigencia del contrato contendrá el plazo de ejecución y cuatro (4) meses más, este último será para el trámite de la liquidación. **PARAGRÁFO:** Que a través del acuerdo número 003 el concejo municipal, del 02 de julio de 2021, "por medio del cual se autoriza al alcalde municipal a comprometer vigencias futuras ordinarias para ser ejecutadas en la vigencia 2022 y 2023 en ejecución del plan de desarrollo Funza ciudad líder 2020-2023 y la celebración de los contratos que de ellas se deriven"**,** en la cual se autorizó la vigencia futura para el 2022 por cinco meses, al presente contrato.**CLÁUSULA SEXTA. LUGAR DE EJECUCIÓN.-** Municipio de Funza. **CLÁUSULA SÉPTIMA. AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL.-** Entre el MUNICIPIO y EL CONTRATISTA y/o las personas que este último ocupe para ejecución del objeto de este contrato, no existirá relación ni vínculo laboral y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumento distinto al valor acordado en la cláusula tercera del mismo, en virtud a lo dispuesto en el numeral 3º del artículo 32 de la ley 80 de 1993. **CLÁUSULA OCTAVA. CONDICIONES ESPECÍALES.-** Para el cumplimiento del objeto del presente contrato es necesario que el contratista cuente con el talento humano requerido con experiencia en el campo y la infraestructura correspondiente para llevar a cabo la prestación del servicio en condiciones de calidad y oportunidad.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

De acuerdo con las Resoluciones 29452 de 2017, 006 del 25 de marzo 2020 y 007 del 16 de abril de 2020, expedidas por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se exponen a continuación las especificaciones técnicas de las modalidades de del Complemento Alimentario **Modalidades Tradicionales (Ración Para Preparar en Sitio e Industrializada) y las Modalidades Transitorias (Ración Industrializada(RI) y Ración Para preparar en Casa (RPC)**, que serán entregado a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Funza, según focalización.

Nota 1: La adopción de alguna de las modalidades transitorias expuestas en la Resolución 006 del 25 de marzo 2020 y 007 del 16 de abril de 2020, está sujeta a la situación epidemiológica en el país, derivada de la Pandemia del COVID - 19, capacidad de aforo en las instituciones educativas, y demás disposiciones contenidas en la Resolución 777 de 2021 del Ministerio de Salud y de Protección Social y su Anexo Técnico, además de la Circular Externa No. 009 del 15 de junio de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, o aquellas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

Tabla 1. MODALIDADES DE SUMINISTRO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MODALIDADES DE SUMINISTRO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	RACIÓN MENSUAL	NÚMERO DE ENTREGAS	TOTAL RACIONES
1. Ración para preparar en Sitio (RPS) tipo Almuerzo 2. Ración Industrializada (RI) 3. Modalidad Transitoria: Ración Para Preparar en Casa (RPC)	11.510	7	80.570

Nota 2: En el cuadro anterior se indica únicamente como Modalidad Transitoria la Ración para Preparar en Casa (RPC), ya que la otra opción que es la Ración Industrializada, si se requiriera, ya está contemplada entre las Raciones Tradicionales, únicamente se solicitaría ajuste en el gramaje según lo expuesto en la Resolución 006 del 25 de marzo 2020 y 007 del 16 de abril de 2020 expedida por la unidad administrativa especial de alimentación escolar – alimentos para aprender. (Ver numeral 2.2 Especificaciones Técnicas, subnumeral 2. Modalidades de Suministro del Complemento Alimentario y Aporte Nutricional, literal C. Modalidades transitorias, del presente documento.

Tabla 2. COBERTURA VIGENCIA 2021 -2022

ATENCIÓN PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
Estudiantes Proyectados 2021 Instituciones Educativas Oficiales	10.310
Estudiantes proyectados Estudio de Insuficiencia	1.200
TOTAL TITULARES DE DERECHO	**11.510**

(Proyección sujeta a cambios de acuerdo a la matricula oficial previa aprobación por el Comité de Alimentación Escolar).

Tabla 3. TIPO DE RACIONES A ENTREGAR POR SEDES EDUCATIVAS

COMEDOR ESCOLAR		TIPO ALMUERZO AL 30% PAE REGULAR	TIPO ALMUERZO AL 30% PAE JORNADA UNICA	TIPO INDUSTRIALIZADO AL 20% PAE REGULAR	TIPO INDUSTRIALIZADO AL 20% PAEJORNADA UNICA
BICENTENARIO	PRINCIPAL		839		
	SAN JOSE		468		
	SAN ANDRES				305
DEPARTAMENTAL	PRINCIPAL			622	218
	CERRITO		136		
	RICARDO DUQUE		122		
	FURATENA	1115			
	MEXICO	179			
	SAMARKANDA			165	
	SERREZUELITA	386			
	HATO	435			
SAN RAMÓN	PRINCIPAL	521	360		
	TEBAIDA		172		
	BELLISCA		173		
MAC	JARDIN INFANTIL				100
	PRINCIPAL - LEE	589	174	263	
	MARIA INMACULADA		719		
	CONCENTRACION URBANA	859	1227	163	
SERVICIO DE EDUCACIÓN CONTRATADA				1200	
TOTAL RACIONES DIARIAS		**4084**	**4390**	**2413**	**623**

Nota 1: No obstante, la proyección de cupos por complemento alimentario establecida en el cuadro anterior será ajustada de conformidad con el lineamiento técnico administrativo en la etapa de alistamiento y

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

formalización de matrícula al inicio de la ejecución del programa y respectivo inicio de calendario escolar, variará mes a mes conforme al registro SIMAT, y a los aspectos técnicos , de infraestructura y situación epidemiológica en el país, derivada de la Pandemia del COVID - 19, que puedan generar un cambio de modalidad, sin aumentar el total municipal proyectado según priorización 2021-2022.

Nota 2: En la IE Departamental Funza (Principal) y en las sedes: Jardín Infantil, Sede la Tebaida y San Andrés donde se presta atención de Jornada Única, se hace entrega de raciones industrializadas toda vez que por condiciones de infraestructura no es posible suministrar ración preparada en sitio. Una vez sean subsanados los aspectos de infraestructura, se realizará el cambio de modalidad.

Nota 3: Los estudiantes que se encuentren matriculados en Jornada Única, PENDIENTE DETERMINACION DE DURACION DE LA JORNADA ACADEMICA PARA PRIORIZAR LA ENTREGA DE LA RPS (INGRESO AL COMEDOR ESCOLAR EN PRIMEROS TURNOS)

El contrato que se derive del proceso de Licitación Pública, se pagará teniendo lo establecido en este estudio previo y de acuerdo con el pliego de condiciones.

A continuación, se relacionan algunas generalidades contenidas en la Resolución 29452 de 2017 y en la 006 del 25 de marzo de 2020, modificada por la Resolución 007 del 16 de abril de 2020 emitidas por el Ministerio de Educación Nacional – MEN y por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (respectivamente) las cuales se encuentran como anexo 1. Ficha técnica del proceso, las cuales se deben garantizar durante las etapas del desarrollo del PAE, no obstante, se aclara que se debe dar cumplimiento total a dicha resolución, a la propuesta y demás documentos y requerimientos inherentes al proceso.

La Secretaría de Educación, sólo reconocerá y pagará las raciones, siempre que cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad, que proporcionen el aporte de energía y nutrientes definidos y que se prevengan posibles enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) debido a su inadecuada manipulación. Estas condiciones deberán garantizarse hasta el consumo final de los alimentos conforme a la normatividad vigente y lo que se indica en el anexo No. 1 Aspectos Alimentarios y Nutricionales de la Resolución 29452 de 2017, Numeral 2. Características de calidad e inocuidad de los alimentos del programa de alimentación escolar, así mismo; se deberán cumplir las especificaciones de las minutas patrón por cada uno de los complementos a suministrar.

El Operador podrá retirar las certificaciones y/o planillas de entrega de los complementos de los establecimientos educativos, una vez se entreguen culmine la jornada académica o se entreguen la totalidad de Raciones proyectadas durante la jornada.

De acuerdo a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar – PAE, establecidos en la Resolución 29452 de 2017 y en la Resolución 006 Y 007 de 2020 (que surgen en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19) o aquellas que lo modifiquen, complementen o sustituyan, el Operador deberá dar cumplimiento, en el momento del suministro del complemento alimentario (según las modalidades requeridas por la entidad territorial) , con el ciclo de menús y/o componentes de las raciones , el cubrimiento del aporte nutricional por grupo de edad y tipo de complemento y demás indicaciones estipuladas en el presente documento.

1. **APORTE NUTRICIONAL:** Las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los titulares de derecho se basan en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

TABLA 1. GRUPOS DE EDAD

4 - 8 años 11 meses
9 - 13 años 11 meses
14 - 17 años 11 meses

Nota. Los porcentajes de adecuación de calorías y nutrientes estarán en un rango de más 10 a menos 10%.

2. **MODALIDADES DE SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y APORTE NUTRICIONAL**

   a. **RACIÓN PREPARADA EN SITIO:**

Es un complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación. El operador deberá implementar los ciclos de menú entregados por parte de la Entidad Territorial con base en la minuta patrón establecida en los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar del MEN, estipulados en la Resolución 29452 de 2017.

La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para esta ración es: proteínas: 14%, grasa: 30%, carbohidratos: 56%

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

TABLA 2. RECOMENDACIONES DIARIAS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA LOS GRUPOS POBLACIONALES – RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

RECOMENDACIONES	CALORIAS Kcal	PROTEINAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg
4 años – 8 años y 11 meses	1518	53.1	50.6	212.5	800
9 años – 13 años y 11 meses	2245	78.6	74.8	314.3	1100
14 años – 17 años y 11 meses	2856	100	95.2	399.9	1100

Tomado de: Resolución 29452 de 2017 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores»

Esta Ración debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

NOTA 1. Los porcentajes de adecuación de calorías y nutrientes estarán en un rango de más 10 a menos 10%.

TABLA 3. RECOMENDACIONES DE CALORÍAS Y NUTRIENTES - VCT 30% COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

RECOMENDACIONES	CALORIAS Kcal	PROTEINAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
4 años – 8 años y 11 meses	445	15.9	15.2	63.7	240	1.9
9 años – 13 años y 11 meses	674	23.6	22.5	94.3	330	2.6
14 años – 17 años y 11 meses	857	30	28.6	120.0	330	3.5

Tomado de: Resolución 29452 de 2017 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores».

b. RACIÓN INDUSTRIALIZADA

La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para esta ración es: proteína 10%, grasa 25% y carbohidratos 65%.

Acorde a las condiciones específicas de la ración industrializada, se presenta una distribución diferente del VCT, dados los alimentos que se permiten en el menú que se suministra en esta modalidad, así: 10% para proteínas, 25% de grasa y 65% de carbohidratos. Al comparar este VCT, con el previsto para la ración preparada en sitio, se evidencia una disminución del 4% en el macronutriente proteína, por lo tanto, el suministro de los grupos de alimentos establecidos para la minuta industrializada es de estricto cumplimiento.

TABLA 4. RECOMENDACIONES DIARIAS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA LOS GRUPOS POBLACIONALES – RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

RECOMENDACIONES	CALORIAS Kcal	PROTEINAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
4 años – 8 años y 11 meses	1518	38	42.2	246.7	800	6.2
9 años – 13 años y 11 meses	2245	56.1	62.4	364.8	1100	8.7
14 años – 17 años y 11 meses	2856	71.4	79.3	454.1	1100	11.8

Tomado de: Resolución 29452 de 2017 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores»

Esta Ración debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

TABLA 5. RECOMENDACIONES DE CALORÍAS Y NUTRIENTES - VCT 20% RACIÓN INDUSTRIALIZADA

	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCI

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

RECOMENDACIONES	Kcal	g	g	g	Mg		mg
4 años – 8 años y 11 meses	304	7.6	8.4	49.3	160		1.2
9 años – 13 años y 11 meses	449	11.2	12.5	73.0	220		1.7
14 años – 17 años y 11 meses	571	14.3	15.9	92.8	220		2.4

Tomado de: Resolución 29452 de 2017 «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores»

Una vez se inicie el aporte nutricional debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación. El aporte nutricional requerido en micronutrientes debe referenciar especialmente Hierro y Calcio (valor medio), la Entidad Territorial hará entrega de los Ciclos de Menús acordes con la Minuta Patrón establecida en el Anexo 1 Aspectos Alimentarios y Nutricionales de la Resolución 29452 de 2017, para cada uno de los grupos poblacionales.

c. MODALIDADES TRANSITORIAS

La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos Para Aprender expide la resolución No. 0006 y 007 de 2020 **«**Por la cual se modifican transitoriamente "*los lineamientos técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE*"» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19.
Y expone, que en el artículo 1° del Decreto 533 del 09 de abril de 2020 se determinó: "*Permitir que el Programa de Alimentación Escolar se brinde a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sector oficial para su consumo en casa, hasta tanto permanezca vigente la emergencia sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19*".

Además, resuelve:

Artículo 1. ***Alimentación Escolar para aprendizaje en casa.*** Permitir que el Programa de Alimentación Escolar se brinde a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en el sector oficial en cualquiera de las modalidades establecidas en ésta resolución, para su consumo en casa, durante la vigencia del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica y hasta tanto, permanezca vigente la medida de aprendizaje en casa, derivada de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19, a fin de seguir aportando el complemento alimentario recibido en condiciones académicas normales.

Artículo 2. ***Ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de Emergencia Económica, Social y Ecológica***. Las Entidades Territoriales deberán prestar el servicio de alimentación escolar durante el periodo de la emergencia, haciendo uso de los contratos vigentes, ajustándolos o adelantando nuevos contratos y hasta tanto permanezca vigente la medida de aprendizaje en casa, derivada de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19.
En todo caso se trata de hacer que el complemento alimentario que viene suministrándose a la población escolar focalizada, pueda seguir entregándose para consumo o preparación en casa, como medida de aporte al bienestar durante la emergencia, ya sea en semanas de actividad académica o de receso.

Artículo 4. ***Modalidades Transitorias.*** En el marco de la declaratoria de Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica y hasta tanto, permanezca vigente la medida de aprendizaje en casa, procedente de la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19, transitoriamente se tendrán como modalidades para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el receso y para aprendizaje en casa las siguientes:

1. Ración Industrializada: Se define como el complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos procesados y no procesados como las frutas, esta última de manera opcional para incorporar por la ETC. Se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.
2. Ración para Preparar en casa: Se define como una canasta básica de alimentos equivalentes a un tiempo de comida al día por un mes; en este se incluyen alimentos de los grupos de cereales y harinas fortificadas, leche y productos lácteos, alimento proteico, grasas y azúcares, para que se lleve a cabo la preparación y consumo en el hogar.
3. Bono Alimentario: Consiste en un documento o tarjeta con un valor de $50.000 para el mes que se puede canjear por alimentos determinados y en los puntos establecidos por la Entidad Territorial.

Nota 1: La adopción de alguna de las modalidades transitorias expuestas en la Resolución 006 del 25 de marzo 2020 y 007 del 16 de abril de 2020, está sujeta a la situación epidemiológica en el país, derivada de la Pandemia del COVID - 19, capacidad de aforo en las instituciones educativas, y demás disposiciones contenidas en la Resolución 777 de 2021 del Ministerio de Salud y de Protección Social y su Anexo Técnico, además de la Circular

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

Externa No. 009 del 15 de junio de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, o aquellas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

TABLA 6. APORTE NUTRICIONAL RACIÓN INDUSTRIALIZADA

RECOMENDACIONES	CALORIAS Kcal	PROTEINAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg
APORTE MINIMO MINUTA PATRÓN 9 años – 13 años y 11 meses	460	12.3	12.4	77.5	269
RECOMENDACIÓN 9 años – 13 años y 11 meses	2245	56.1	62.4	364.8	1100
% DE ADECUACION	20	22	20	21	24

Tomado de: Resolución 006 DE 2020 «Por la cual se adicionan Transitoriamente "Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19.

TABLA 7. APORTE PROMEDIO PARA RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

RECOMENDACIONES	CALORIAS Kcal	PROTEINAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
APORTE MINUTA	515	21.5	20.2	61.8	377	4.0
9 años – 13 años y 11 meses	2245	78.6	74.8	314.3	1100	8.7
% DE ADECUACION	23	27	27	20	34	46

Tomado de: Información Suministrada por medio de correo electrónico: Programa de Alimentación Escolar - Componente Técnico y de Calidad: Ppresentación Modalidades emergencia - cálculos recomendaciones, 27 de marzo de 2020

3. MINUTA PATRÓN

Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE.

Esta, según su modalidad, 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 o mensual, 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.

La minuta se constituye en el estándar a cumplir en materia de calidad nutricional de la alimentación, disponibilidad de alimentos (suficiencia del suministro en relación con los requerimientos de la población beneficiaria) e identifica las características del servicio en función del tipo y número de raciones a servir de acuerdo con las características de los usuarios y de la planta física e infraestructura, el equipo, menaje y recurso humano del servicio incluye la edad y el sexo, el nivel socioeconómico, el estado nutricional y de salud, los hábitos alimentarios y los aspectos de crecimiento y desarrollo del niño, es decir, su perfil epidemiológico y nutricional. La minuta indica:

- El tiempo de consumo a ofrecer (almuerzo).
- Los grupos y subgrupos de alimentos que se debe utilizar.
- Los alimentos que conforman cada grupo.
- El tamaño de la porción a ofrecer de cada uno, con su correspondiente medida casera.
- La frecuencia de consumo semanal.
- El aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes de cada tiempo de comida, en relación con las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas para el grupo de edad.
- La minuta se debe reflejar en la elaboración de los menús, mediante la inclusión de los grupos de alimentos en la cantidad establecida para conservar el aporte nutricional requerido.

Para la elaboración del menú diario se recomienda conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permite identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a en el transcurso del año, con el fin de incluirlos en el patrón. Debe presentarse una minuta patrón por los rangos de edades descritos anteriormente.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

El Ministerio de Educación Nacional establece la minuta patrón para cada complemento alimentario, según los grupos de edad definidos de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Las minuta patrón para las ***Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI)***, se contemplan en la Resolución 29452 de 2017 en el Anexo 1. Aspectos Alimentarios y Nutricionales, las minuta patrón de las Modalidades Transitorias para la ***Ración Industrializada (RI)***, Ración ***para Preparar en Casa*** **(RPC),** se contemplan en la Resolución 006 de 2020 en el Anexo 1. Estándares y condiciones técnicas.

Para este documento se presentan a continuación:

3.1. Minuta Patrón bajo los Lineamientos de la Resolución 29452 de 2017

a. MINUTA PATRON RACIÓN PREPARADA EN SITIO

TABLA 8. GRUPO DE EDAD 4 – 8 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**
			PESO BRUTO	**PESO NETO**	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	55 g	55 g	35 g
	Carne blanca	2 veces por semana	55 g	55 g	44 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	15 g	15 g	45 g
CEREAL	**CEREALES**				
	Arroz	Todos los días	40 g	40 g	90 g
	Pasta		35 g	35 g	80 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL**				
	Plátano o	Todos los días	100 g	60 g	60 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		75 g	60 g	60 g
	Arepa, bollo o		40 g	40 g	40 g
	Pan		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	**FRUTAS[3]**				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm^3
AZÚCARES	**AZÚCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite o	Todos los días	10 cm^3	10 cm^3	
	Margarina		10 g	10 g	
LECHE[4]	**LÁCTEOS**				
	Leche entera pasterizada o	3 veces a la semana	100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		15 g	15 g	15 g
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	**Proteina g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**
TOTAL	495	15,9	15,8	72,2	170	4,0
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	**1518**	**53,1**	**50,6**	**212,5**	**800**	**6,2**
Adecuación total	33%	30%	31%	34%	21%	65%

Fuente: Anexos Resolución número 29452 de 2017, Anexo No. 1 Aspectos Alimentarios y nutricionales

TABLA 9. GRUPO DE EDAD 9 – 13 años 11 meses

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO DE EDAD 9 - 13 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	90 g	90 g	58 g
	Carne blanca	2 veces por semana	90 g	90 g	72 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Fríjol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	**CEREALES**				
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	113 g
	Pasta		45 g	45 g	102 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL**				
	Plátano o	Todos los días	167 g	100 g	100 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		125 g	100 g	100 g
	Arepa, bollo o		80 g	80 g	80 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA	**FRUTAS**				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm^3
AZÚCARES	**AZÚCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite o	Todos los días	14 cm^3	14 cm^3	
	Margarina		14 g	14 g	
LECHE[4]	**LÁCTEOS**				
	Leche entera pasterizada o	3 veces a la semana	100 cm^3	100 cm^3	100 cm^3
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		30 g	30 g	30 g
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	685	23,4	22,8	96,5	217	5,7
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	**2245**	**78,6**	**74,8**	**314,3**	**1100**	**8,7**
Adecuación total	30%	30%	30%	31%	20%	65%

Fuente: Anexos Resolución número 29452 de 2017, Anexo No. 1 Aspectos Alimentarios y nutricionales

TABLA 10. GRUPO DE EDAD 14 – 17 años 11 meses

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO DE EDAD 14 - 17 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO[3]	**CARNES**				
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	100 g	100 g	64 g
	Carne blanca	2 veces por semana	100 g	100 g	80 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS[2]				
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	35 g	35 g	105 g
CEREAL	**CEREALES**				
	Arroz	Todos los días	65 g	65 g	146 g
	Pasta		60 g	60 g	136 g
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL**				
	Plátano o	Todos los días	200 g	120 g	120 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		150 g	120 g	120 g
	Arepa, bollo o		100 g	100 g	100 g
	Pan		60 g	60 g	60 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS**				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm^3
AZÚCARES	**AZÚCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite o	Todos los días	18 cm^3	18 cm^3	
	Margarina		18 g	18 g	
LECHE[4]	**LÁCTEOS**				
	Leche entera pasterizada o	3 veces a la semana	180 cm^3	180 cm^3	180 cm^3
	Leche en polvo o		24 g	24 g	24 g
	Queso		40 g	40 g	40 g
Condimentos[5]					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	855	29,6	28,4	120,3	289	6,9
Recomendaciones diarias (14 - 17 años 11 meses)	**2856**	**100,0**	**95,2**	**399,9**	**1100**	**11,8**
Adecuación total	30%	30%	30%	30%	26%	58%

Fuente: Anexos Resolución número 29452 de 2017, Anexo No. 1 Aspectos Alimentarios y nutricionales

b. MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA (Resolución 29452 de 2017)

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
COMPONENTE	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)		
			4 A 8 AÑOS Y 11 MESES	9 A 13 AÑOS Y 11 MESES	14 A 17 AÑOS Y 11 MESES
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS[1]	Leche entera entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200 cm^3	200 cm^3	200 cm^3
DERIVADOS DE CEREAL[2]	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojabana, pan de yuca, galleta; entre otros.	Todos los días	40 g	70 g	100 g
FRUTAS[3]	Porción de fruta entera	3 veces por semana	100 g	100 g	100 g
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS[4]	Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, maní de sal, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	15 g	20 g	25 g

Observaciones

1. **Leche y productos lácteos:** Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT. Se permite la programación de leche entera y leche saborizada, máximo 3 veces a la semana.
2. **Derivados de Cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la Quinua (si es el hábito de la región), queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería. El pan o galleta se puede ofrecer máximo 2 veces por semana.
3. **Frutas:** Frescas y enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo
4. **Azúcares, dulces y frutos secos:** Se debe entregar los días que el derivado de cereal no contiene relleno o adición de dulce. Se debe programar el día que no se entregue fruta.

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

	CALORIAS	PROTEÍNA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 4 a 8 años 11 Meses	347	9,7	9,6	58,3	235	2,0
RECOMENDACIÓN 4 a 8 años 11 meses	1518	38,0	42,2	246,7	800	6,2
% ADECUACIÓN	**23%**	**26%**	**23%**	**24%**	**29%**	**32%**
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 9 a 13 años 11 Meses	460	12,3	12,4	77,5	269	2,9
RECOMENDACIÓN 9 a 13 años 11 Meses	2245	56,1	62,4	364,8	1.100	8,7
% ADECUACIÓN	**20%**	**22%**	**20%**	**21%**	**24%**	**34%**
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 14 a 17 años 11 Meses	577	15,1	15,4	97,2	308	3,9
RECOMENDACIÓN 14 a 17 años 11 Meses	2856	71,4	79,3	464,1	1.100	8,7
% ADECUACIÓN	**20%**	**21%**	**19%**	**21%**	**28%**	**45%**

3.2. Minuta Patrón bajo los Lineamientos de la Resolución 006 y 007 de 2020 – Modalidad Transitoria

a. RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/ 5 DÍAS	9 a 13 AÑOS Y 11 MESES
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS [1]	Ejemplo: leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt (revisar disponibilidad de alimentos de la región)	Todos los días	200 cm^3
DERIVADO DE CEREAL [2]	Ejemplo: ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, almojábana, pan de yuca, galletas, entre otros revisar disponibilidad de alimentos de la región)	Todos los días	70 g
FRUTAS [3]	Fruta de cosecha	3 veces por semana	100 g
AZÚCARES	Ejemplo: barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada arequipe, panelita de leche, maní de sal, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	20 g

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

Observaciones:

1. **Leche y productos lácteos:** Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben se UHT.
2. **Derivado de cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la quinoa (si es el habito de la región), queso, rellenos de duces. Etc. Incluye productos de panadería**.**
3. **Frutas:** Depende de la disponibilidad de la región.

b. RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA Y BONO ALIMENTARIO

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	TOTAL MENSUAL POR NIÑO
LÁCTEOS	Leche en polvo	Todos los días	1 Lb
ALIMENTO PROTÉICO	Leguminosa	3 veces por semana	1 Lb
	Huevo	1 vez por semana	4 unidades
	Atún/sardinas	1 vez por semana	4 latas
CEREALES	Arroz	Todos los días	1 Kg
	Pasta		
	Fécula de maíz		
	Avena en hojuela, molida o instantánea		
	Almidón de yuca		
	Harina de trigo o maíz		
AZÚCARES	Panela	Todos los días	½ Lb
	Chocolate		
GRASAS	Aceite	Todos los días	250cm3
	Margarina		

CEREALES: puede combinar los distintos cereales o elegir uno solo dependiendo la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 1 Kg al mes

AZÚCARES: puede combinar los distintos alimentos del grupo de azúcares o elegir uno solo dependiendo la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 1/2 lb al mes

ACEITES: puede combinar los distintos alimentos del grupo de grasas o elegir uno solo dependiendo la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 250 g o cm3 al mes.

4. CICLO DE MENÚ

Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de la minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo, según la modalidad del suministro del complemento alimentario.

Los ciclos de menús se elaboran teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, contienen 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual se realiza con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores. Así mismo, se acompañan de guías de preparación las cuales aplican para la ración preparada en sitio; estos ciclos serán renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

Estos serán entregados por parte de la Entidad Contratante y están diseñados por un profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, por tanto, el operador deberá dar cumplimiento con lo requerido.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares (en el caso de la ración preparada en sitio), en la institución educativa (en el caso de la ración industrializada) y en el lugar que se determine para la entrega de las modalidades transitorias, si es necesario adoptar alguna de estas modalidades de suministro. De acuerdo a la dinámica de la Entidad Territorial, el operador deberá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días para consulta y las acciones de control social.

5. ETAPAS DEL PROGRAGRAMA

5.1 EJECUCION DEL PAE

5.1.1 FASE DE ALISTAMIENTO

- El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en el comedor, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

- El operador debe contar con un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información en el marco de la ejecución del respectivo contrato. Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

- El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan) y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años de edad.
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulador alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe tener fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Tener formación en educación básica de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del programa.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
- Los parámetros para determinar el número mínimo de personal manipulador requerido, según lo estipulado en la Resolución 29452 de 2017 son los siguientes:

De 1 a 75 raciones	DE 76 A 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

- En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión y/o interventoría del Municipio de Funza, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa, por el contrario, si es la Entidad contratante quien determinará el personal manipulador de alimentos para entregar los complementos alimentarios, el operador garantizara que el(los) manipulador(es) de alimentos sean los necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios.

- En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

- En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el número de personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

- Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

- La bodega de almacenamiento deberá tener una capacidad instalada que garantice las condiciones de conservación e inocuidad de todos los insumos que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Funza.

- En la bodega deben estar distribuidas, separadas físicamente demarcadas y señalizadas mínimo las siguientes áreas: área de recepción y control de calidad de materias primas; área de almacenamiento de productos no perecederos, área de almacenamiento de alimentos perecederos , cuartos fríos para almacenamiento de alimentos de alto riesgo en salud pública, área de ensamble y alistamiento de materias primas e insumos para las Instituciones educativas, área de despachos, área de disposición de residuos sólidos, área de almacenamiento de canastillas, área de lavado de canastillas y estibas, área de productos no conformes, área social, área de servicios sanitarios,

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual, área de ensamble, área de despacho, área de elementos de aseo e insumos no consumibles. Así mismo, demarcar y señalizar las áreas destinadas a otros programas que se desarrollen en la bodega de almacenamiento.

NOTA 1: Lo anterior se deberá evidenciar con registro fotográfico y plano arquitectónico acotado con sus respectivos cortes y alzados, así como las divisiones de las diferentes áreas con las medidas respectivas, el cual deberá venir con firma manuscrita por un arquitecto o ingeniero civil, con número de matrícula acreditando el levantamiento del mismo.

- El operador deberá presentar durante la etapa de alistamiento el documento que permita evidenciar la logística a emplear para los procesos de compra, almacenamiento y despachos, en el cual se relacione la periodicidad de las órdenes de compra por alimento, rotación y distribución, con el fin de garantizar que la bodega cuenta con la capacidad requerida para la ejecución del contrato.

- Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 una planta de producción o ensamble. En este caso, tener **acta de inspección higiénico sanitaria** expedida por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción con fecha no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato o fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto higiénico sanitario favorable, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. La planta de producción deberá garantizar la adecuada operatividad del programa de alimentación escolar del Municipio de Funza.

- 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, todos con su respectiva hoja de vida y ficha técnica la cual incluirá el registro fotográfico de cada equipo.

- Presentar un plan y cronograma de mantenimiento preventivo y/o correctivo, según corresponda, de equipos de bodega, planta de ensamble o de preparación de alimentos donde se especifique la periodicidad de los mantenimientos y en que consiste el mantenimiento preventivo a ejecutar de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.

- Presentar un **Plan de Saneamiento Básico** para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal , acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, así como, las recomendaciones descritas en los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19 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 de los siguientes programas: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos y líquidos, Programa de Control de Plagas, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua potable.

Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Responsables
- Procedimientos operativos estandarizados por área, equipo, utensilio etc.
- Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
- Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos de aplicación e implementos para realizar la preparación de soluciones
- Formatos de monitoreo y control

Programa de residuos sólidos y líquidos, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Tipos de residuos sólidos y líquidos generados teniendo en cuenta la normatividad ambiental vigente y la Resolución 2674 de 2013.
- Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento temporal y disposición final.
- Impacto ambiental.
- Formatos de monitoreo y control.
-

Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

- Objetivos.
- Caracterización de plagas.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

- Tipo de control (físicos y químicos).
- Periodicidad y métodos de aplicación.
- Sustancias químicas con fichas técnicas.
- Documentación legal y sanitaria de la Empresa que prestará el servicio.

Programa de Abastecimiento o suministro de agua

- Objetivos
- Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado).
- Estrategias a implementar para garantizar calidad en cuanto a potabilidad e inocuidad del agua en los procesos de preparación de alimentos y bebidas.
- Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
- Formatos de monitoreo y control de potabilidad.
- Muestreos físico químicos y microbiológicos periódicos.
- Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento.
- Prácticas de ahorro y cuidado del agua
- Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.

- Presentar el **Protocolo de bioseguridad** aprobado por la autoridad competente a implementar en la bodega de acopio y en cada una de las sedes educativas donde se suministran los complementos alimentarios. teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial.

- Presentar el **plan y cronograma de capacitación y/o actualización continua y permanente** para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser por lo menos de 10 horas anuales sobre asuntos específicos de la Resolución 2674 de 2013 dicho plan deberá incluir como mínimo metodología, duración, personal responsable, cronograma, enfoque, contenido y alcance.

- Presentar un **cronograma de muestreo** de los componentes de alto riesgo que hacen parte del complemento teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial. el cual incluya como mínimo: mes de toma de la muestra, Institución Educativa a muestrear y tipo de alimentos objetos del muestreo.

- **Presentar plan de rutas, periodicidad y días de entrega** de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar, con horarios tentativos de entrega.

- Garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen en la norma.

- Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, realizar publicación de: los ciclos de menús elaborados y entregados por la Entidad Territorial Certificada o de los componentes de la ración para preparar en casa aprobados por la Entidad Territorial Certificada de manera visible a los titulares de derecho en cada punto de entrega,

- Establecer rutas de entrega (Modelo Operativo) a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.

- Garantizar que el personal manipulador de alimentos de la planta de producción y embalaje, tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la resolución 2346 de 2007 y Resolución 2674 de 2013 y normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.

- Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito y se debe avisar al supervisor del contrato y/o interventoría. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

- Dotar con vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador de alimentos con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, como mínimo dotar de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y que contenga como mínimo tapabocas, pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela).

- Remplazar la dotación de la vestimenta de trabajo y/o zapatos cada vez que sea necesario.

- Afiliar al personal manipulador al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlo a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren afiliadas a un sistema de seguridad social.

- Responsabilidades y competencias Personales del manipulador de alimentos: Cumplir con normatividad sanitaria vigente; mantener adecuada limpieza e higiene personal, usar apropiadamente la dotación, cumplir las actividades descritas en el plan de saneamiento y llevar el registro, realizar recepción y alistamiento de víveres, buen manejo y adecuado almacenamiento de alimentos, garantizar adecuada rotación de alimentos - PEPS – Tener en cuenta fechas de vencimiento más próximas, entregar complementos de acuerdo a la dinámica definida (preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús – intercambios solo con autorización, entregar complementos de acuerdo a gramajes, cumplir con la minuta patrón de la ración, reportar al rector o comité las novedades) , cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y bioseguridad.

- Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar o lugar de entrega un formato de visibilidad (Según lineamientos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE y/o lineamientos estipulados por el MEN y/o Unidad de alimentación escolar), el cual debe contener la siguiente información:

    - Número del contrato o convenio.
    - Fecha de suscripción del contrato o convenio.
    - Fecha de iniciación del servicio. Minuta patrón y/o ciclos de menú (teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, bajo los lineamientos de la Resolución 29452 de 2017 y/o Resolución 006 de 2020, y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan)
    - Días de atención.
    - Número de raciones diarias (Almuerzo – Complemento – Ración transitoria)
    - Número de beneficiarios.
    - Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos

- Presentar el Protocolo de bioseguridad aprobado por la autoridad competente a implementar en la bodega de acopio y en cada una de las sedes educativas en las que se preste el servicio teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, acorde con lo establecido en la Resolución 223 del 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias en el cual se debe incluir medidas generales (lavado de manos, distanciamiento físico, elementos de protección personal, limpieza y desinfección, manipulación de insumos y productos, manejo de residuos), prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio, monitoreo de síntomas de contagio, prevención y manejo de situaciones de riesgo, pasos a seguir en caso de una persona con síntomas, plan de comunicaciones.

5.1.2. EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione.
- ***Se debe garantizar que la vida útil de los alimentos entregados cubra mínimo el período de abastecimiento de la ración suministrada (de 1 a 4 semanas).***
- Se prohíbe la distribución de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan

5.1.3 MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos específicos.

5.1.3.1. ELEMENTOS DE ASEO

Garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o el lugar de almacenamiento temporal en caso que aplique en la ración industrializada y/o Ración preparada en casa , cuenten con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 29452 de 2017 en el «Anexo No. 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo». Los implementos allí relacionados, deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

Para el caso de la modalidad de Ración para Preparar en Casa (RPC), en el momento que se llegue a implementar como modalidad transitoria , el Operador deberá entregar los siguientes elementos de aseo para la limpieza y desinfección de las sedes en donde se realicen las entregas, que conste de:

ELEMENTO	CANTIDAD	FRECUENCIA
ergente	Sedes con menos de 500 beneficiarios: 500g. Sedes con más de 501 beneficiarios:1000g	Por cada período de entrega sede educativa
nfectante	1 – 20 beneficiarios: 500ml 21 beneficiarios en adelante: 1 litro	Por cada período de entrega sede educativa
as para la recolección de ura	2 bolsas grandes por día de entrega por tipo de residuo (orgánico e inorgánico)	Por cada período de entrega sede educativa
antibacterial para la nfección al ingreso de los arios o alcohol y jabón bacterial para el lavado de nos.	1 – 75 beneficiarios: 350 ml por entrega 76- 150: 500 ml por entrega 151-300: 500 ml por entrega 301-500: 1itro Mas 501: 2 litros	Por cada período de entrega sede educativa
abocas desechables	2 unidades por ecónoma y supervisor	Por cada día de entrega en el participe el personal.
antes de nitrilo	2 pares de guantes por ecónoma y supervisor	Por cada día de entrega en el participe el personal

5.1.3.2. BIOSEGURIDAD

El operador debe garantizar las medidas de Bioseguridad durante toda la cadena de operación (rutas de transporte, bodega de acopio y en cada una de las sedes educativas), acorde con lo establecido en la Resolución 223 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias en las cuales se deben cumplir las siguientes medidas:

A. Medidas generales:

- Lavado de manos y técnica de lavado de manos: El operador debe disponer de los insumos para realizar la higiene de manos con agua limpia, jabón, toallas de un solo uso y/o secador de aire, alcohol glicerinado mínimo al 60%, máximo al 95% de concentración, este último se debe disponer en lugares de fácil acceso y frecuente.

- Los trabajadores deben garantizar el protocolo de lavado de manos como mínimo cada 3 horas donde el contacto con el jabón debe durar mínimo 20 a 30 segundos.

- Distanciamiento Físico: Se debe garantizar un espacio entre las personas y trabajadores debe ser mínimo de 1 metro, dando cumplimiento con lo establecido en la Resolución 777 de 2021 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además se debe controlar el aforo en la bodega y sedes de las instituciones educativas.

- Elementos de protección personal (EPP): El operador debe definir y entregar los EPP para la protección personal de acuerdo a la labor para la prevención ante el COVID-19, los EPP no desechables deberán ser de uso personal, lavados y desinfectados antes de ser almacenados en un área limpia y seca. Se deben establecer los pasos para colocar y retirar los tapabocas.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

- Limpieza y desinfección: Se debe determinar un protocolo de limpieza y desinfección en los diferentes lugares de trabajo en los cuales se defina procedimientos, frecuencias, insumos, personal responsable, elementos de protección personal, etc. Se debe incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección en zonas de alto tráfico, contacto constante. En las cuales se debe contar con las fichas técnicas y de seguridad de los productos a utilizar.

- Manipulación de insumos y productos: Se debe establecer un protocolo de recepción y de limpieza de insumos y productos al momento de recibirlos y/o entregarlos, se debe describir sitio de almacenamiento, mantener rotulado las diluciones preparadas, manejo y disposición de envases de detergentes, jabones y desinfectantes.

- Manejo de residuos: Se deben identificar los residuos generados en las diferentes áreas de trabajo, y según lo estipulado en la Resolución 2184 del 2019 expedida por el Ministerio de Ambiente, clasificar en contenedores con bolsa de color de la siguiente forma:

  Color Blanco: Depositar residuos aprovechables como: plástico, botellas, latas, vidrio, metales, papel, cartón.
  Color Verde: Depositar Residuos Orgánicos aprovechables (restos de comida, desechos agrícolas, etc).
  Color Negro: Depositar residuos no aprovechables: papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados entre otros.

  Se debe garantizar la recolección y almacenamiento permanente de residuos, garantizando los EPP a los responsables de esta labor.

b- Prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio.

Para prevenir el contagio se necesita conocer el proceso de la empresa, horarios de trabajo, características del trabajador (estado de salud, edad, sexo), toda esta información de manera consolidada, además asegurar cumplimiento de las siguientes actividades:

- Vigilancia de la salud de los trabajadores en el contexto del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo SG-SST: Trabajo remoto o trabajo a distancia, trabajo de forma presencial, alternativas de organización laboral, interacción en tiempo de alimentación, Medidas locativas, Herramientas de trabajo y elementos de dotación, Interacción con terceros.

- Desplazamiento desde y hacia el lugar del trabajo.

- Capacitación a los trabajadores en aspectos básicos relativos a cómo se transmite la Covid-19.

- Medidas en coordinación con Administradoras de Riesgos Laborales

- Recomendaciones en la vivienda al salir de la vivienda y al regresar a esta.

- Convivencia con una persona de alto riesgo.

- Manejo de situaciones de riesgo por parte del operador

c. Monitoreo de síntomas de contagio, prevención y manejo de situaciones de riesgo.

- Se debe asegurar que se cumplan las disposiciones y recomendaciones de las autoridades competentes en relación a la prevención de contagio por COVID-19, de debe establecer un sistema de verificación en el cual el trabajador y personas que presenten los servicios para el operador registren las personas y lugares visitados dentro y fuera de la operación.

- Se debe realizar seguimiento diario sobre el estado de salud y temperatura del personal, de acuerdo con un autodiagnóstico que permita identificar síntomas y trayectorias de exposición al COVID-19 del personal.

- Contar con carnet de vacunación contra Covid – 19 que acredite la aplicación de la vacuna, según el esquema indicado para el biológico suministrado o presentar carta de disentimiento ante la aplicación del biológico, por decisión de manera autónoma de no vacunarse , independiente de su edad, condición o cormorbilidad.

d. Pasos a seguir en caso de una persona con síntomas:

El operador debe contar con una ruta de atención en el caso que una persona presente síntomas de COVID-19 como fiebre, tos, dificultad para respirar.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

e. Plan de comunicaciones:

El operador debe contar con un plan de comunicaciones donde se divulgue la información a todas las partes interesadas en cuanto a protocolos de prevención, autocuidado, medidas de limpieza y desinfección, distanciamiento, además de establecer mecanismos de información visible y legible a través de redes sociales, carteleras, afiches u otro medio de difusión sobre las medidas de atención y prevención. Se deben tener actualizadas las líneas de contacto e información en caso de cualquier emergencia en los medios que manejen.

5.1.4. ETAPA DE OPERACIÓN Y PROCESO

Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial:

1. Realizar cambios en la ración solo en caso de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha Informándolos oportunamente al ente territorial con al menos 5 días hábiles para aprobación. Máximo 6 intercambios por ciclo y por tipo de complemento (de los cuales se permiten máximo 2 intercambios en el componente proteico).
2. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
3. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.
4. Realizar los recorridos de entrega de complementos alimentarios, de acuerdo al cronograma de rutas establecido en la etapa de alistamiento.
5. Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.
6. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificado médico vigente con aptitud para manejo de alimentos tanto para el conductor como para el ayudante (en caso de tenerlo): Mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la revisión técnico-mecánica, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.
7. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo a los programas presentados.
8. Realizar remisión de entrega de complementos alimentarios para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
9. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios, los faltantes o devoluciones, por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.
10. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú o composición de la ración. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos Entregar copia en el restaurante escolar.
11. Realizar compras locales mensuales entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor y/o interventoría del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica, las cuales deben ser mínimo del 30%.
12. El Plan de Saneamiento Básico debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para cada uno de los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión y/o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión y/o interventoría por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.
13. Atender las visitas y solicitudes del MEN , UapA y de la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del PAE.
14. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría según los tiempos establecidos por la misma.
15. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

16. Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
17. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
18. El protocolo de bioseguridad entregado por el operador debe atender la necesidad de cada una de las sedes educativas donde se realice entrega del complemento, según lineamientos vigentes dados por el ministerio de salud y protección social para la mitigar controlar y realizar adecuado manejo de la pandemia del coronavirus Covid – 19.
19. Garantizar para la modalidad de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con las tablas que se anexan en la Resolución 29452 de 2017 en el «Anexo No. 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo». Los implementos relacionados en las tablas anexas deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.
20. Las características de calidad de los alimentos, es decir, los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el «Anexo No. 1 de la Resolución 29452 de 2017 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales», En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad, debe realizar la solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato.
21. Para esta Etapa, tener en cuenta lo estipulado previamente en la ***Etapa de Alistamiento - Manejo Higiénico Sanitario - Elementos de Aseo,*** de este documento**.**
22. Realizar actividades educativas mínimo al 50% de los titulares de derecho beneficiarios del programa de Alimentación Escolar, aprobada por el ente territorial, diseñada por el profesional Nutricionista Dietista del operador, el cual debe incluir como mínimo justificación, objetivos, metodología, cronograma, contenido y material educativo.

5.2 LOGÍSTICA DE ENTREGA DE LA RACIÓN

Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, se debe cumplir con lo presentado en el Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, a cada comedor escolar, con horarios tentativos de entrega.

En el caso de, **Raciones para Preparar en Sitio (RPS)** la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo y para la **modalidad industrializada (RI),** el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en la Resolución 29452 de 2017 y según normatividad vigente.

Para las modalidades transitorias, se realizará entrega según las condiciones que en el momento se evidencien, garantizando el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón (de acuerdo con las Resoluciones No. 006 y 007 de 2020) composición definida por la Secretaría de Educación y las demás características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

.

5.2.1 ENTREGA:

a. En el comedor escolar se deberá escalonar los tiempos de comida y descanso, priorizar la entrega de los complementos en espacios al aire libre, tales como patios, canchas o pasillos. De no ser posible, se hará la entrega en los lugares que determine el encargado del Establecimiento Educativo (EE), procurando la ventilación constante del lugar y con espacio suficiente, acatando lo expuesto en la Resolución 777 de 2021 "Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas " y su Anexo técnico, además de lo expuesto en los " Lineamientos para la prestación del servicio de educación en casa y en presencialidad bajo el esquema de alternancia y la implementación de prácticas de bioseguridad en la comunidad educativa " , Anexo 4 , Condiciones sanitarias y de bioseguridad para suministro y consumo de alimentos en establecimientos educativos.

b. La entrega del complemento alimentario, se establece para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, Zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar.

c. En los casos que el Operador no pueda suministrar el complemento alimentario preparado en sitio, por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter a autorización de la entidad territorial certificada, la entrega de complemento industrializado en aras a garantizar la entrega de suplemento nutricional en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio

d. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el Operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Entidad Territorial Certificada e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

e. 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.
f. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
g. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
h. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.
i. El operador en coordinación con la Entidad Territorial, la Interventoría y los rectores deberán programar la logística para la entrega del complemento alimentario, en el momento que se requiera adoptar alguna de las modalidades transitorias, expuestas anteriormente, esto con el fin de dar cumplimiento del Objeto contractual, siguiendo los protocolos en materia sanitaria expedidos por el Gobierno Nacional, definiendo: la forma y registro de entrega.
j. El protocolo de bioseguridad entregado por el operador debe atender la necesidad de cada una de las sedes educativas donde se entreguen los complementos alimentarios según su modalidad, acatando los lineamientos vigentes del Ministerio de Salud y Protección Social para controlar y mitigar la pandemia del Covid-19.

5.2.1.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ENTREGA

De acuerdo al Anexo No. 01. Aspectos Alimentarios y Nutricionales de la Resolución 29452:

a. El operador deberá entregar los alimentos que integran los complementos alimentarios, teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, en condiciones que garantice higiene de los alimentos, recordando el constate lavado de manos a los manipuladores de alimentos y dejar registro de los alimentos a entregar con sus respectivas cantidades.
b. Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen las raciones , las condiciones de transporte y los espacios destinados para su almacenamiento, deben contar con las características y los elementos que garanticen dichas acciones , desde su entrega a las sedes educativas por parte del operador hasta la entrega al titular de derecho o al padre, madre o acudiente, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 29452 de 2017 , en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.
c. Para el suministro de las diferentes modalidades del complemento alimentario, el Operador deberá coordinar la atención con la Entidad Territorial, quien está a cargo del Programa en el municipio, garantizando que las materias primas que las conforman estén en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
d. La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de los productos en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
e. Para el almacenamiento y distribución de los alimentos se debe cumplir con los "Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19", expedidos por el INVIMA.
f. Los alimentos entregados en las raciones deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para mayor información consultar el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf

5.3 ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO

El operador debe garantizar el cumplimiento de:

a. El ciclo de menús y/o componentes de las raciones, el cubrimiento de los porcentajes del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento.
b. El aporte nutricional de cada complemento alimentario, debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación.
c. La presentación agradable de los complementos alimentarios, en las diferentes modalidades.
d. Las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.

Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el Anexo No. 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales de la Resolución 29452 de 2017 , los estipulados en el Anexo No. 1 - Estándares y Condiciones Técnicas de la Resolución 006 de 2020 y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

suministradas, es importante que desde el hogar puedan seguir las siguientes recomendaciones para el almacenamiento y adecuado uso de los alimentos:

- **a.** Disponer de capacidad suficiente para almacenar los alimentos de acuerdo con el uso que se le va a dar, y que permita tener los productos ordenados y a la vista.
- **b.** Almacenar los alimentos en lugares limpios, desinfectados, secos y frescos, que no representen riesgo de contaminación y protegidos de animales.
- **c.** Mantener los lugares de almacenamientos limpios y desinfectados para evitar la propagación de plagas y garantizar la vida útil de los alimentos.
- **d.** Es importante indicar que, aunque los alimentos estén envasados o empacados, se debe evitar que entren en contacto con el suelo.
- **e.** Se debe evitar el almacenamiento de productos de limpieza o de otra naturaleza junto con los alimentos.
- **f.** Algunos alimentos como los huevos mejoran significativamente su conservación alargando su vida útil bajo condiciones de refrigeración, evitando en gran medida el posible desarrollo de microorganismos no deseables.
- **g.** Realizar rotación adecuada de productos, utilizar siempre los más antiguos, revisando periódicamente tanto su estado como las fechas de vencimiento.
- **h.** Es importante que la persona que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluida de toda actividad directa de manipulación de alimentos para que evite convertirse en el elemento de contagio de una posible enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.
- **i.** Se debe mantener buena higiene del personal reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
- **j.** Priorice el consumo de los alimentos para niños, madres gestantes y madres lactantes.
- **k.** Antes de consumir los alimentos, es importante lavarlos adecuadamente y cocinarlos el tiempo necesario.
- **l.** Se recomienda cocinar los alimentos necesarios para consumir el mismo día. En caso de que sobren alimentos previamente cocinados, y que se consuman al día siguiente, es fundamental que se guarden adecuadamente preferiblemente en refrigeración y antes de su consumo, calentar nuevamente.
- **m.** Se debe recordar que el lavado de manos debe realizarse antes del consumo de alimentos y posterior a la misma actividad.
- **n.** Las superficies donde se realice la preparación y el consumo de alimentos de los alimentos deben estar limpias y en lo posible desinfectadas.
- **o.** Mantener siempre agua hervida, bien sea para consumo o para la preparación de alimentos.
- **p.** Los residuos de alimentos deben ser removidos frecuentemente y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas.

5.3 INFRAESTRUCTURA

El operador debe contar con una bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble que se encuentre ubicada a una distancia no mayor a 10,5 km (por vías de acceso determinados en la aplicación waze en su recorrido) hasta la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Funza (Punto Céntrico), y que cumpla con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano. Además, debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato.

5.4 BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE

Se solicita al oferente evidenciar que cuenta con una bodega de almacenamiento y embalaje con la capacidad mínima que garantice la prestación del servicio y el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente para la magnitud de la operación de los procesos de acopio, almacenamiento, transporte, logística, distribución y suministro de los alimentos en condiciones de modo, tiempo, lugar, calidad, cantidad e inocuidad y que cumpla con lo dispuesto en la Resolución 29452 de 2017. Esta bodega podrá estar en un primer piso o más niveles. En caso de ser 2 o más niveles se debe contar con un sistema de carga (malacate), para el transporte de materias primas y productos entre niveles.

De igual manera, la bodega y/o planta de operación deberá contar con las siguientes especificaciones técnicas:

Tamaño mínimo 500 metros cuadrados libres área en seco y garantizar área en frío.

En la bodega deben estar distribuidas, separadas físicamente, demarcadas y señalizadas mínimo las siguientes áreas de: A. Área de recepción y control de calidad de materias primas; B. Área de almacenamiento de productos no perecederos. C. Área de almacenamiento de productos perecederos. D. Cuartos fríos para almacenamiento de alimentos de alto riesgo en salud pública. E Área de ensamble y alistamiento de mercados para las Instituciones Educativas. F. Área de disposición de residuos sólidos G. Área de Almacenamiento de canastillas. H. Área de lavado de canastillas y estibas. I. Área de productos no conformes. J. Área Social. K. Área

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

de servicios sanitarios. L. Estaciones de lavado de manos con accionamiento no manual. M. Área de ensamble de complementos industrializados. N. Área de Despacho. Ñ. Área de elementos de aseo e insumos no consumibles.

Lo anterior se deberá evidenciar con registro fotográfico y plano arquitectónico acotado con sus respectivos cortes y alzados, así como las divisiones de las diferentes áreas con las medidas respectivas, el cual deberá venir firmado por el responsable del levantamiento con número de matrícula.

Si en la bodega se encuentran desarrollando otros programas, el representante legal deberá informarlo en la carta de compromiso, así como deberá discriminar en los planos cuáles serán las áreas en las que se desarrollará el contrato con la ETC Funza y asegurar que cuenta con la capacidad para la Operación.

Nota: El operador deberá presentar durante la etapa de alistamiento el documento que permita evidenciar la logística a emplear para los procesos de compra, almacenamiento y despachos, en el cual se relacione la periodicidad de las órdenes de compra por alimento, rotación y distribución, con el fin de garantizar que la bodega cuenta con la capacidad requerida para la ejecución del contrato.

La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, para lo cual deberá presentar concepto higiénico sanitario favorable no mayor a 1 año a la fecha de la presentación de la propuesta expedido por la autoridad sanitaria competente vigente. (Secretaría de salud del ente territorial donde funcione la misma).

El proponente deberá acreditar el inmueble en condición de propietario o arrendatario, presentando los siguientes documentos:

- Como propietario: certificado de libertad y tradición a nombre del proponente (con fecha de Expedición no mayor a 15 días al cierre del proceso).
- Como arrendatario certificado de libertad y tradición del inmueble y Contrato de arrendamiento que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución que se deriva del presente proceso de selección; que acredite la disponibilidad inmediata y deberá ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos del programa de alimentación.
- Promesa de contrato de arrendamiento de la bodega que no podrá ser inferior al plazo establecido para la ejecución que se deriva del presente proceso de selección y deberá ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos del programa de alimentación.
- Contrato de arrendamiento comercial de leasing entre el locatario y la compañía de leasing.
- Contrato o promesa de contrato de arriendo entre el locatario y el oferente.

Ubicación: La Bodega(s) debe(n) estar ubicada(s) a una distancia no mayor a 10 km (por vías de acceso determinados en la aplicación base o Google maps en su recorrido) hasta la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Funza (Punto Céntrico). Lo anterior, en razón a la facilidad vial existente para la distribución de materias primas e insumos, lo cual se confrontará con el acta de concepto sanitario acreditado.

Equipos y elementos de la Bodega: entregar el listado de equipos requeridos con los cuales garantizará la operación del programa, los cuales deben ser como mínimo cuartos fríos de refrigeración y congelación, estibas mesas en acero inoxidable, hidro-lavadora, canastillas, balanzas, grameras y termómetro, y elementos de la bodega que contribuyan a garantizar la conservación de temperatura de los alimentos de alto riesgo en salud pública durante el transporte, en aquellos casos que los vehículos no cuenten con termoking. La relación debe contener número de elementos y clase de elementos.

Como requisito habilitante estas medidas serán verificadas por el ente evaluador con el fin de garantizar que se cumpla con la capacidad ofertada de la bodega para el cumplimiento de la operación y manejo adecuado de los alimentos, además de la existencia de dotación y equipos, conforme a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos del PAE, establecidos en la resolución 29452 de 2017. En caso de no cumplir con las especificaciones técnicas y las capacidades solicitadas la propuesta será NO HABIL.

Nota: La Entidad procederá a realizar visita técnica a la planta de operación ofrecida por el oferente, con el fin de corroborar de forma directa el cumplimiento de estos requisitos técnicos establecidos en el presente numeral. Dicha verificación será realizada por el equipo técnico de la entidad dentro del término de evaluación de las propuestas determinado en el cronograma del proceso. En caso de que la bodega no cumpla con los requisitos mínimos establecidos en el presente numeral y en lo descrito en la >resolución 2674 de 2013 la bodega será calificada como No Cumple y se la propuesta será NO HABIL.

RECURSO HUMANO

Se debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

A. PERSONAL PROFESIONAL

a) <u>COORDINADOR</u>

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

Persona que estará a cargo de la logística y será el enlace administrativo para el buen desarrollo del programa PAE en el municipio de Funza. Dedicación de tiempo completo al desarrollo del objeto del contrato del Programa de Alimentación Escolar, para brindar la información requerida en el marco de la ejecución de respectivo contrato y encargado de las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

PERFIL: Acreditar título Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Administración de empresas o profesiones afines y/o Ingeniería Industrial.

Experiencia Profesional General: mínimo tres (3) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición del diploma o de la tarjeta profesional vigente (según corresponda).

Experiencia específica: Mínimo de un (01) año como Jefe de bodega y/o planta y/o ingeniero de planta y/o en temas relacionados con las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. Acreditada mediante certificación de experiencia suscrita por el contratante o copia del contrato con su respectiva acta de terminación o de liquidación.

Nota: El tiempo exigido para el Coordinador Operativo se determina considerando que el PAE es un programa en el que se exige conocer la dinámica del sector que impacta en la prestación del servicio y la garantía del derecho constitucional a su ejecución en condiciones dignas que permitan la permanencia y donde deben mitigarse los riesgos de improvisación y es concordante con la Resolución 29462 de 2017 numeral 4.3.1.1.La experiencia profesional se acreditará mediante la presentación de copia del diploma o acta de grado y con la tarjeta Profesional Vigente, RETHUS (inscripción en el Sistema de Información definido por el Ministerio de Salud y Protección Social) para el caso de Nutricionista y Dietista o del COPNIA para la Ingenierías, del Consejo Profesional de Administración de Empresas o de la entidad que corresponda. Copia del certificado de manipulación de alimentos vigente en el caso de administrador de empresas o afines, y/o ingeniería industrial, junto con los respectivos soportes presentados para su acreditación.

b) INGENIERO DE ALIMENTOS O QUÍMICO DE ALIMENTOS

Profesional encargado de garantizar las condiciones higiénicas sanitarias en bodegas, vehículos de transporte e instituciones educativas del municipio. Dedicación de tiempo completo al desarrollo del objeto del contrato del Programa de Alimentación Escolar conforme a lo establecido en la Resolución 29452 de 2017, Resolución 2674 de 2013, resolución 006 del 25 de marzo de 2020, modificada por la Resolución 007 del 16 abril de 2020 originada en el marco del Estado de Emergencia Sanitaria, derivado de la pandemia del COVID-19 y demás normas que adicionen modifiquen o substituyan y realizar las recomendaciones pertinentes.

PERFIL: Profesional en ingeniería de alimentos y/o química en alimentos.

Experiencia Profesional General: Experiencia mínima de tres (03) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición del diploma o de la tarjeta profesional vigente (según corresponda).

Experiencia específica: Mínimo de un (01) año como jefe de bodega o planta o ingeniero de planta y en temas relacionados con las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

c) NUTRICIONISTA DIETISTA

Profesional encargado de Implementar y reportar cambios en los ciclos de menú aprobados por la entidad, Dedicación de tiempo completo al desarrollo del objeto del contrato del Programa de Alimentación Escolar conforme a lo establecido en la Resolución 29452 de 2017, resolución 006 del 25 de marzo de 2020, modificada por la Resolución 007 del 16 abril de 2020 originada en el marco del Estado de Emergencia Sanitaria, derivado de la pandemia del COVID-19 y demás normas que adicionen modifiquen o substituyan y realizar las recomendaciones pertinentes.

PERFIL: Profesional en Nutrición y Dietética.

Experiencia Profesional General: Experiencia mínima de cuatro (04) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición del diploma o de la tarjeta profesional vigente (según corresponda).

Experiencia específica: Mínimo dos (02) años de experiencia específica en el programa de alimentación escolar PAE.

B. PERSONAL OPERATIVO

a) COORDINADOR OPERATIVO:

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

Persona con dedicación de tiempo completo, encargada de realizar el seguimiento operativo al correcto desarrollo del programa de alimentación escolar en bodega, instituciones educativas oficiales del municipio cumpliendo con lo establecido en Resolución 29452 de 2017, resolución 006 del 25 de marzo de 2020, modificada por la resolución 007 del 16 abril de 2020 y demás normas que adicionen modifiquen o substituyan y realizar las recomendaciones pertinentes. Será el enlace con el operador, para brindar la información requerida, realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para la ejecución del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

PERFIL: Profesional en nutrición y dietética, ingeniería de alimentos, química de alimentos, administración de empresas, o profesiones afines, ingeniería industrial.

Experiencia Profesional General: Experiencia mínima de tres (03) años en el ejercicio de su profesión, contados a partir de la expedición del diploma o de la tarjeta profesional vigente (según corresponda).

Experiencia específica: Mínimo dos (02) años de experiencia específica en el programa de alimentación escolar PAE.

b) SUPERVISOR DE ZONA:

Persona encargada de realizar seguimiento al personal manipulador de alimentos verificando el cumplimiento de la normatividad vigente resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, adicional a lo estipulado en la Resolución 29452 de 2017, resolución 006 del 25 de marzo de 2020, modificada por la Resolución 007 del 16 abril de 2020 originada en el marco del Estado de Emergencia Sanitaria, derivado de la pandemia del COVID-19 y demás normas que adicionen modifiquen o substituyan y realizar las recomendaciones pertinentes.

PERFIL: Técnico o tecnólogo en logística o tecnólogo en alimentos o control de calidad o Ingeniero de Alimentos.

Experiencia General: No aplica

Experiencia específica: Dos (2) años en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

c) EQUIPO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Se requiere un equipo que consté de 79 manipuladores de alimentos, el cual deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

PROYECCIÓN ESTUDIANTES INSTITUCIÓN VS MANIPULADORAS					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**CUPOS**	**NUMERO MANIPULADORES**	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA**	**CUPOS**	**NUMERO MANIPULADORES**
CERRITO	136	2	SAN JOSE	468	4
RICARDO DUQUE	122	2	SERREZUELITA	386	4
TEBAIDA	172	3	FURATENA	1115	7
HATO	435	4	MEXICO	179	3
MARIA INMACULADA	719	5	JARDIN DEPARTAMENTAL	100	2
MAC SEDE	2249	11	SAMARKANDA	165	3
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS EDUARDO ECHEVERRY	1026	7	SAN ANDRES	305	4
SAN RAMON	881	6	BICENTENARIO	839	6
BELLISCA	173	3	DEPARTAMENTAL	840	3
			TOTALES	**10310**	**79**

Nota: La cantidad de manipuladores de alimentos se establece de acuerdo a los parámetros establecidos en la resolución 29452 de 2017 teniendo en cuenta la cantidad de raciones atendidas en las Instituciones Educativas Oficiales, las cuales para esté caso serán las equivalentes a 10310 cupos. Para la modalidad Ración industrializada se tiene en cuenta las condiciones establecidas propias de la entidad.

Las 1200 raciones adicionales, equivalentes a los beneficiarios del estudio de insuficiencia se entregarán en una de las sedes de las Instituciones Educativas Oficiales del municipio, razón por la cual, no se tienen en cuenta para establecer la cantidad de manipuladores.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

PERFIL: Persona mayor de 18 años, bachiller académico. Debe contar con:

1. Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la Certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
2. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
3. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Experiencia General: No aplica

Experiencia específica: aplica

Para el ejercicio de las diferentes profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior.

Para la acreditación de los estudios académicos deberá presentar copia del acta de grado para los profesionales y cuando no se haya graduado carta de la universidad donde conste que aprobó y culmino materias.

NOTA 1: Para el personal profesionales en salud deberán acreditar registro médico o tarjeta profesional autorizada por el Ministerio De Salud o entidad competente.

NOTA 2: El proponente deberá acreditar la experiencia allegando certificaciones y/o copia de los contratos con su respectiva acta de terminación o de liquidación, de cada uno de los integrantes del personal mínimo de trabajo propuesto.

NOTA 3: El proponente debe presentar las hojas de vida de todo el personal solicitado. Así mismo, la carta de compromiso de los profesionales donde se evidencie la disponibilidad para participar en la ejecución contractual.

NOTA 4: Se aceptará que la empresa certifique a sus trabajadores siempre y cuando se anexen 1. Contrato con su respectiva acta de liquidación o certificaciones expedidas en papel membreteado y 2. El contrato de la empresa con el tercero donde prestó el servicio, donde se evidencie la actividad que realizaba la persona que hace parte del equipo.

NOTA 5. Carta suscrita por el proponente en la que se comprometa con el Municipio de Funza a que el personal que disponga para la ejecución del contrato, estará debidamente identificado (carnetizado) por el contratista.

NOTA 6. El pago de seguridad social del personal asociado al contrato se deberá acreditar mensualmente y este debe comprender el mes completo sobre el salario base de cada trabajador.

C. PERSONAL EVALUABLE

I. Para los perfiles profesionales, el coordinador operativo y el supervisor de zona, el proponente deberá adjuntar dentro de su propuesta las hojas de vida del personal, junto con los documentos que acrediten y soporten la formación académica, conocimientos y experiencia requerida en este pliego. Para el resto del personal, la documentación deberá ser adjuntada previa suscripción del acta de inicio para que se produzca su respectiva aprobación por parte del supervisor y/o interventor.

La valoración de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas para el equipo de trabajo profesional y operativo se sujetará, en lo pertinente, a las reglas dispuestas en el presente pliego y en especial a lo siguiente:

Se deberá adjuntar:

a. Copia del documento de identidad
b. Copia de la tarjeta o matrícula profesional cuando así corresponda.
c. Copia de título de postgrado (según corresponda a especialización y/o maestría y/o doctorado)
d. Certificado de vigencia de la matrícula profesional, vigente a la primera fecha de cierre de la presente licitación.
e. Para acreditar la condición de profesional nutricionista dietista deberá adjuntarse la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud - RETHUS o en su lugar la tarjeta como Identificación Única Nacional del Talento Humano en Salud.

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

f. Carta de intención y disponibilidad debidamente suscrita por el profesional y/o persona que será arte del equipo, en donde se especifique el cargo a desempeñar, su dedicación y su disponibilidad al proyecto, durante el plazo del mismo.
g. Certificaciones de experiencia. Debe contener: nombre de la entidad contratante, el nombre del contratista, el objeto del proyecto, las fechas de inicio y finalización del proyecto, el cargo desempeñado, el valor total del proyecto, nombre y cargo de la persona que certifica y la fecha de expedición de la certificación.
h. Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial correspondiente.
i. Para el caso de los profesionales cuya tarjeta o matrícula profesional no indique la fecha de su expedición, deberán aportar el documento expedido por el ente correspondiente en donde se indique la fecha de expedición de la misma.
j. No se aceptarán auticertificaciones.

II. Para el equipo de manipuladores, el proponente deberá acreditar mediante la presentación de **carta de compromiso** suscrita por el representante legal, la disponibilidad del personal que conformará el equipo. (Las hojas de vida deberán presentarse al inicio de la ejecución del contrato).

NOTA: El contratista seleccionado no podrá modificar el personal presentado en su propuesta, durante la ejecución del contrato, sin la previa autorización de supervisor y/o interventor del contrato. Sin embargo, la entidad se reserva el derecho de pedir el cambio de algún(os) miembro(s) del personal cuando advierta que el desarrollo de sus labores no es satisfactorio o cuando sus condiciones de experiencia o académicas no se ajusten a los requerimientos de su labor.

VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

El proponente deberá acreditar mediante la presentación de **carta de compromiso** suscrita por el representante legal, la disponibilidad de los vehículos la cual deberá contener los siguientes aspectos:

a. La tenencia y disponibilidad de la totalidad de los vehículos, en condiciones requeridas para la conservación de los alimentos y transporte de implementos de aseo, de manera oportuna que permita garantizar la prestación del servicio.
b. El modelo de los vehículos debe ser a partir del año 2015.
c. Los vehículos deben cumplir con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos y que éstos cuentan con concepto CUMPLE por parte de la autoridad sanitaria competente.
d. Deberá indicar cuantos vehículos cuentan con sistema de refrigerado.
e. Deberá garantizar las condiciones de calidad y cumplir con lo establecido en la normatividad vigente en materia sanitaria.
f. Deberá garantizar que para las zonas de difícil acceso se definirán las estrategias a implementar para asegurar el transporte y la entrega de los alimentos en las condiciones de calidad requeridas según la normatividad expedida para el efecto por el Ministerio de Salud.

El proponente deberá contar como mínimo 3 vehículos, para la distribución de los alimentos e implementos de aseo, en caso de vehículos en propiedad se deberá adjuntar fotocopia de tarjeta de propiedad y el SOAT vigente al cierre del presente proceso, revisión técnico-mecánica vigente al cierre del proceso, acta de inspección sanitaria a vehículos no superior a un año con concepto cumple. En caso de leasing o promesa o contrato de arrendamiento deberá adjuntar al momento de presentación de la propuesta, igualmente los documentos antes señalados y fotocopia del contrato o promesa de arrendamiento o leasing, acreditando la disponibilidad de estos. Y anexar fotocopia de la cedula del conductor con certificado de formación en manipulación de alimentos y certificado médico con aptitud para manejo de alimentos vigente.

Nota: Las fotocopias de los documentos como tarjeta de propiedad, SOAT, revisión tecno- mecánica que adjunten deberán presentarse ampliados a 150% y ser legibles.

Nota: Para tal efecto, el operador deberá presentar el diseño de las rutas donde se especifique el orden y tiempos con el fin de garantizar que la logística se ajuste a las necesidades de prestación del servicio en el municipio.

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LINEAMIENTOS TÉCNICOS

El proponente deberá presentar certificación suscrita por el Representante Legal donde conste que dará cumplimiento con los lineamientos técnico-administrativos expedidos por el Ministerio de Educación mediante la resolución 29452 de 2017 y las Resoluciones 006 y 007 de 2020 y la propuesta presentada para el presente proceso.

CLÁUSULA NOVENA. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.- Se tendrán como obligaciones las siguientes: **A) OBLIGACIONES GENERALES DE LAS PARTES**: **1.** Suscribir el acta de inicio y terminación de la ejecución contractual entre EL CONTRATISTA, el supervisor y/o interventor y el secretario donde surge la necesidad. **2.** Suscribir entre las partes y el

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

supervisor y/o interventor, el acta de liquidación del contrato. **a) OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:** El contratista se obligará para con el Municipio, en relación directa con el objeto del contrato, a lo siguiente: **1.** Tramitar las garantías exigidas por el municipio y radicarlas en original antes la Oficina Asesora Jurídica para su revisión y posterior aprobación. **2.** Suscribir el Acta de Inicio conjuntamente con el Supervisor designado por el Municipio. **3.** Cumplir con las normas, lineamientos y protocolos emitidos por las autoridades nacionales, departamentales y municipales para prevención, contención y mitigación de la pandemia Covid - 19. **4.** Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato**,** las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia. **5.** Planear, organizar, transportar y entregar las materias primas que componen 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. **6.** Cumplir con el plan de capacitaciones al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa. **7.** Las que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones mínimas de operación del Programa establecidos en la Resolución 29452 de 2017 y en toda la normatividad conexa aplicable a todas las obligaciones y requerimientos técnicos que se generen de la operación del programa de alimentación escolar (PAE) para el municipio de Funza – Cundinamarca. **8.** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato. **9.** Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización. **10.** No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo del mismo. **11.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la misma. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la terminación unilateral del contrato. **12.** Contar con el personal manipulador de alimentos, exigido por la Entidad Territorial Certificada, el cual deberá ser suficiente. idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente. **13.** Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del Programa. **14.** Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.**15.** Utilizar la imagen institucional del MEN y municipio de Funza en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio y el municipio. **16.** Dar respuesta oportuna dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa. **17.** Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE. **18.** Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa. **19.** Mantener comunicación permanente con el MEN, la Entidad Territorial y la supervisión y/o interventoría del Programa. **20.** Presentar al supervisor y/o interventoría del contrato, mes vencido, informes sobre la ejecución del contrato con sus respectivos soportes, entre ellos soportes de pago del equipo manipular, pago de los servicios públicos entre otros requeridos previamente. **21.** Informar a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas. **22.** Hacer entrega al supervisor y/o interventor del contrato los informes requeridos para la liquidación del mismo. **23.** Informar las deficiencias identificadas en cuanto a infraestructura y equipos.**24.** Garantizar que el personal

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

manipulador de alimentos conozca el funcionamiento del PAE y aplique la normatividad sanitaria. **25.** Garantizar el buen uso de los equipos establecidos por parte de la Entidad Territorial Certificada. **26.** Realizar mantenimiento preventivo de equipos y utensilios electrodomésticos, menaje, muebles y enceres, entre otros de manera oportuna, de acuerdo al cronograma entregado en la etapa de alistamiento en las diferentes etapas de la operación del PAE. **27.** Realizar mantenimiento correctivo de equipos dentro de los 5 días hábiles al daño y garantizar de forma inmediata equipos sustitutos mientras se realiza la reparación. **28.** Utilizar bodegas, plantas de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos que cumplan con la normatividad sanitaria. **29.** Entregar los análisis microbiológicos de componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte de la ración para preparar en casa. **30.** Garantizar la porción servida de cada componente de la ración por grupo poblacional. **31.** Realizar muestreos microbiológicos a los alimentos de alto riesgo en salud pública, de la ración preparada en casa en la periodicidad que defina la entidad y/o cuando la entidad de salud realiza toma de muestras de alimentos. **32.** Cumplir con la entrega de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección. **33.** Implementar los ciclos de menús entregados por parte de la Entidad Territorial, de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón según las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en la Resolución No. 29452 de 2017, previa autorización del supervisor y/o interventoría del contrato. **34.** Garantizar que las raciones que se entregaran cumplan con los gramajes según el grupo de edad y/o tipo de complemento. **35.** Realizar seguimiento y registro de complementos alimentarios con base en los estudiantes atendidos en cada IE.**36.** Brindar atención diferencial a beneficiarios según los grupos de edad establecidos en la resolución 29452 de 2017. **37.** Informar avance operativo, administrativo, financiero. **38.** Señalizar áreas y ubicar de forma adecuada habladores de B.P.M. en cantidades suficientes en el comedor escolar en material higiénico sanitario lavable y resistente. **39.** Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión y/o interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. **40.** Participar en los Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de seguimiento al PAE a las que sea convocado y facilitar la información requerida. **41.** Apoyar los procesos que desarrolle la Entidad Territorial para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa. Así mismo, es importante la participación en las Mesas del PAE convocadas por la Entidad Territorial Certificada. **42.** Realizar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable, siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/MEN , así como brindar apoyo en la realización de las mismas. **43.** Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión y/o interventoría, MEN, y demás actores que participan en el PAE. **44.** Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor y/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 la Resolución No. 29452 de 2017. **45.** Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, Básico y su correcta ejecución ,toma de muestras 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. **46.** El operador deberá garantizar el pago salarios u honorarios del equipo manipulador de alimentos durante los cinco (5) primeros días de cada mes y este pago no estará condicionado al pago de la Alcaldía. **47.** Garantizar el adecuado uso y funcionamiento de los equipos utensilios y menaje verificando que se utilicen de manera correcta y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan y cronograma de mantenimiento establecido en el plan de alistamiento. Cualquier daño por mal uso de los equipos, utensilios y menaje deberá ser asumido por el operador. **48.** Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y 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, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y con las especificaciones sanitarias establecidas en las resoluciones 683,4142, de 2012 y 834 de 2013 y todas aquellas que las complementen, modifiquen o sustituyan. **49.** En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. **50.** Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.**51.** Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento el cual debe incluir horario tentativo de llegada a cada Institución Educativa; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos. **52.** Realizar el pago del servicio público del gas de las Instituciones Educativas donde se preste el servicio de alimentación escolar entre octubre y noviembre del año en vigencia y durante los meses de Enero a mayo del año 2022 , (sujeto a inicio de calendario escolar). **53.** Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo número 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales" de la Resolución No. 29452 de 2017. **54.** Realizar muestreo microbiológico en las raciones conformadas por alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo al cronograma de muestreo entregado en la etapa de alistamiento, a los parámetros en cuanto a cantidad de muestreos a realizar requeridos por la Entidad Territorial Certificada y teniendo en cuenta la clasificación establecida en la resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud Pública y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen, en la periodicidad y en los términos que la Entidad Territorial defina. **55.**Entregarmensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los lotes que hacen parte de los componentes de alto riesgo del complemento industrializado, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 con 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. **56.** Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria obligatoria conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **57.** Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. **58.** Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados y la distribución por grupos etarios para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN. **59.** Registrar la procedencia, cantidades, lotes, fechas de vencimiento, entre otros, de las materias primas y producto terminado en las diferentes etapas del proceso hasta su disposición final. **60.** Cumplir y garantizar la entrega y cantidad de los insumos e implementos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo con el "Anexo número 2 - Fase de Alistamiento, Equipos e Implementos de Aseo" de la Resolución No. 29452 DE 2017 y lo expuesto en este

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

documento. En caso que se requiera el ajuste en las cantidades y frecuencias establecidas, la entidad territorial evaluará la necesidad con el respectivo soporte técnico, así mismo deberá garantizar que los implementos permanezcan en adecuadas condiciones y se reemplacen cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. **61.** 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 establecidos por el MEN; 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. **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 a lo establecido en el Compras Locales establecido por el Ministerio de Educación"**. 63.** Brindar atención diferencial a los titulares de derecho pertenecientes por grupos etarios, grupos étnicos y/o indígenas si la Entidad Territorial lo requiere. **64.** Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, 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. **65.** Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor y/o interventor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. **66.** Identificar y señalizar con avisos elaborados en material higiénico sanitario lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como los habladores de B.P.M. **67.** Cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, Capitulo 7 y demás que apliquen, presentando los soportes que evidencien el uso, procedencia, calidad y tiempo de vida de los alimentos. **68.** Realizar la trazabilidad de documentos en las diferentes etapas de proceso de materias primas de producto terminado, documentación. **69.** Fomentar la igualdad y equidad de género como elemento estratégico para la competitividad en el marco de la ley 1257 de 2008. **70.** Presentar el Protocolo de bioseguridad aprobado por la autoridad competente a implementar en la bodega de acopio y en cada una de las sedes educativas donde se suministren los complementos alimentarios , teniendo en cuenta las disposiciones contenidas en la Resolución 777 de 2021 del Ministerio de Salud y de Protección Social y su Anexo Técnico y demás normas complementarias, en el cual se debe incluir medidas generales (lavado de manos, distanciamiento físico, elementos de protección personal, limpieza y desinfección, manipulación de insumos y productos, manejo de residuos), prevención y manejo de situaciones de riesgo de contagio, monitoreo de síntomas de contagio, prevención y manejo de situaciones de riesgo, pasos a seguir en caso de una persona con síntomas, plan de comunicaciones. **71.** Realizar los procesos de lavado de tanques tanto aéreos como subterráneos, desinsectación, desratización y desinfección, de acuerdo al cronograma establecido en el plan de alistamiento y/o según necesidades que requiera cada comedor escolar, con el fin de garantizar un suministro de alimentos con niveles de inocuidad adecuados y contribuyendo a proteger a los estudiantes beneficiados, teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 29452 de 2017 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan. **b) OBLIGACIONES GENERALES: 1.** 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. 2. Rendir y elaborar los informes, conceptos, estudios y demás trabajos que se le soliciten en desarrollo del contrato. 3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando demoras y entrabamientos. 4. Cumplir con la totalidad de los alcances descritos en el contrato, sus anexos y demás soportes que lo anteceden, los cuales hacen parte integral del contrato. 5. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos de este, cuando en el mismo hayan

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

sido requeridas. 6. Cumplir con las obligaciones laborales del personal contratado en la ejecución del contrato, si fuere el caso. 7. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de hacer u omitir algún hecho. 8. Acreditar sus pagos de SSI como cotizante independiente y cuando fuere el caso, se obliga a afiliar 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 el competen, de acuerdo a 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 y pago de caja de compensación familiar, cuando corresponda. 9. Acreditar mediante certificado o constancia expedida 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. 10. Acatar las instrucciones, sugerencias, observaciones y orientaciones escritas por el Supervisor del contrato y el Municipio de Funza. 11. Suscribir a tiempo las actas requeridas por parte del Municipio (supervisor) como constancias de la ejecución del contrato. 12. Presentar las cuentas de cobro parciales del valor del contrato, anexando todos sus soportes y documentos necesarios para ello, dentro de los plazos convenidos. **13.** Las demás que por ley o contrato le correspondan. **C) OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO**: El Municipio se obliga para con el contratista a lo siguiente: Pagar el valor del contrato en la cantidad, forma y oportunidad pactadas. **1.** Brindar la colaboración y proporcionar la información y/o documentación que sea necesaria para el adecuado cumplimiento del contrato **2.** 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. **3.** Resolver las peticiones y consultas que le haga el contratista dentro de los términos legales. **4.** Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte **5.** Suscribir el acta de terminación a través del supervisor encargado. **6.** Suscribir conjuntamente con el contratista y el supervisor designado el acta de liquidación del contrato **7.** Poner a disposición del Contratista la unidad veterinaria canina. **CLÁUSULA DÉCIMA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.- El CONTRATISTA** declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO 1:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte de **EL CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita de **EL MUNICIPIO** a través de la supervisión y si ello no fuere posible **EL CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO 2:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, **EL CONTRATISTA** deberá informar a **EL MUNICIPIO** dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer contratista. **EL MUNICIPIO** se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por **EL CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. SUPERVISOR DEL CONTRATO**. - EL MUNICIPIO efectuará la supervisión a la ejecución del objeto contractual y cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, a través de la **SECRETARIA DE EDUCACIÓN**, quien verificará y exigirá el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato. Podrá EL SUPERVISOR en cualquier momento, exigir a EL CONTRATISTA la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración del contrato. EL SUPERVISOR apoyará, asistirá y asesorará al MUNICIPIO en todos los asuntos de orden técnico, financiero, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del contrato y hasta su recibo definitivo y liquidación. Así mismo, EL SUPERVISOR está autorizado para ordenarle a EL CONTRATISTA la corrección, en el menor tiempo posible, de los desajustes que pudieren presentarse, y determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del contrato. EL CONTRATISTA deberá acatar las órdenes que le imparta por escrito EL SUPERVISOR; no obstante, si no estuviese de acuerdo con las mismas así deberá manifestarlo por escrito, antes de proceder a ejecutarlas; EL SUPERVISOR responderá solidariamente con EL CONTRATISTA si del cumplimiento de dichas órdenes, se derivaran perjuicios para la EL MUNICIPIO: **FUNCIONES ADMINISTRATIVAS DEL SUPERVISOR**: 1) Efectuar el control general sobre la debida ejecución del contrato, que le permitan mantener perfectamente enterado de la ejecución del contrato a EL MUNICIPIO. 2) Informar oportunamente al alcalde sobre los cambios que se presenten durante la ejecución del contrato y velar porque se suscriban por las partes las correspondientes modificaciones, adiciones o prorrogas que se requieran. 3) Conocer las obligaciones a cargo del contratista y de EL MUNICIPIO y los riesgos que asume cada parte dentro del contrato. 4) Conocer el contrato y verificar que se cumplan los objetivos generales y específicos del mismo. 5) Supervisar que el contratista tenga total conocimiento de las normas, especificaciones, permisos, resoluciones y demás requisitos indispensables para el normal desarrollo del contrato. 6) En los casos que se requiera, organizar una visita al sitio donde se ejecutará el contrato con los asesores que considere necesario, y con el contratista con el objeto de verificar las condiciones y detectar las posibles modificaciones del mismo. 7) Efectuar los requerimientos que sea del caso a EL CONTRATISTA cuando las exigencias de cumplimiento así lo requieran. 8) Elaborar, revisar y suscribir las actas requeridas para el desarrollo del contrato. 9) Revisar y tramitar oportunamente ante la dependencia competente al interior de EL MUNICIPIO los documentos de solicitud de adición y/o prorroga, suspensión y reiniciación del contrato remitidos por el contratista, que impliquen una modificación al contrato. 10) Verificar durante la ejecución del contrato, la vigencia y estado de cada una de las garantías constituidas por parte del contratista. 11) Consultar y solicitar asesoría jurídica de EL MUNICIPIO sobre las inquietudes de orden legal que se presenten en relación con el contrato. 12) Verificar que se cumpla la programación y coordinación de las reuniones de seguimiento del contrato. 13) Verificar que el personal del contratista se encuentre afiliado 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,el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes o complementarias, en materia de aportes a seguridad social, parafiscales e impuestos a que haya lugar, vigentes a la fecha de presentación de la oferta y durante la vigencia del contrato. 14) Certificar sobre el cumplimiento de las obligaciones cumplidas y verificar los informes presentados por EL CONTRATISTA. 15) Elaborar los informes parciales según el plazo de duración del contrato, o por lo menos uno cada tres meses a partir de la suscripción del acta de inicio y los certificados de cumplimiento para el pago del valor del contrato de acuerdo con lo establecido en la cláusula de forma de pago. 16) Elaborar el informe final de supervisión, con el fin de tramitar la liquidación del contrato. 17) Remitir la documentación del contrato al archivo de gestión de la Oficina de Contratación de EL MUNICIPIO. 18) Las demás funciones inherentes a la supervisión. **FUNCIONES TÉCNICAS DEL SUPERVISOR**: 1) Verificar que los bienes y/o servicios cumplan las exigencias técnicas establecidas en el pliego de condiciones. 2) Supervisar que el contratista cumpla con las normas técnicas de calidad y de garantía vigentes y demás documentos requeridos para el desarrollo del contrato. 3) Verificar y revisar el correcto funcionamiento de los bienes y/o la adecuada prestación del servicio objeto del presente contrato. 4) Hacer seguimiento del cumplimiento del plazo de ejecución del contrato. 5) Elaborar el acta de liquidación del contrato con la totalidad de los soportes. 6) Verificar que el contratista esté cumpliendo con los demás requerimientos establecidos en el presente contrato. **FUNCIONES FINANCIERAS DEL SUPERVISOR**: 1) Revisar y dar el visto bueno a las solicitudes de desembolso. 2) Verificar que el contrato esté amparado con los recursos presupuestales asignados para el mismo. 3) Efectuar las actividades conducentes al buen desarrollo financiero del contrato. 4) Además tendrá el seguimiento contable y jurídico sobre la ejecución del contrato. PARÁGRAFO: El Municipio a través del alcalde, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento la designación de SUPERVISOR durante la ejecución del contrato y comunicárselo a EL CONTRATISTA. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO.-** Se podrá de

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20
contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA-GARANTÍAS:** : El Contratista deberá constituir a favor del municipio de Funza, como mecanismo de cobertura de riesgo, cualquiera de las siguientes garantías: Garantía Bancaria, Patrimonio Autónomo o Contrato de Seguro contenido en una póliza otorgada por una compañía de seguros legalmente establecida y autorizada para funcionar en Colombia, que ampare: **1. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar el fiel cumplimiento de las obligaciones contraídas por este contrato, por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo, la cual deberá permanecer vigente mínimo hasta la liquidación y cuatro (4) meses más. **2. CALIDAD DEL BIEN**: Por cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. **3. PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES**: Para garantizar el pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal empleado en la ejecución del contrato, garantía que deberá cubrir una suma equivalente al diez por ciento (20%) del valor del contrato, vigente durante el plazo del contrato y tres (3) años más. **4. RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por cuantía equivalente a cuatrocientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (400 SMMLV), con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA-CESIONES Y SUBCONTRATOS.-** El CONTRATISTA no podrá ceder el contrato, sin el consentimiento previo y expreso de EL MUNICIPIO, pudiendo este reservarse las razones que tenga para negar la autorización de la cesión. El CONTRATISTA no podrá subcontratar la ejecución del contrato sin la aprobación previa y escrita de EL MUNICIPIO. En el texto de los subcontratos, cuando hubiere lugar a ellos, se dejará constancia de que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de este contrato y bajo la exclusiva responsabilidad de El CONTRATISTA. EL MUNICIPIO, podrá dar por terminado el subcontrato en cualquier tiempo, exigiendo a El CONTRATISTA el cumplimiento inmediato y directo de las obligaciones. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.-** El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento de su objeto. En esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Si El CONTRATISTA no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por EL MUNICIPIO y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. GASTOS**.- Los gastos por el concepto de impuestos y retenciones que surjan del contrato (si los hay), serán a cargo del CONTRATISTA. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA. CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR**.- El CONTRATISTA quedará exento de toda responsabilidad por cualquier daño o dilación de este contrato pero sin derecho a indemnización, cuando se concluya por EL MUNICIPIO, que tales hechos son los resultados del caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobado. PARÁGRAFO. Se entenderá suspendido el plazo del contrato, mientras que, a juicio de EL MUNICIPIO, por intermedio del supervisor, subsistan los efectos asignados por fuerza mayor o caso fortuito. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL.-** Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del contrato, que hiciere necesaria la interpretación, modificación y terminación unilateral del mismo, se dará aplicación a lo dispuesto en los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1.993. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. MULTAS.-** En caso de que EL CONTRATISTA se constituya en mora o incumpla parcialmente y de manera injustificada las obligaciones que asume en virtud del contrato, EL MUNICIPIO podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas sucesivas por DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($200.000), por cada día de incumplimiento, sin exceder el 10% del valor del mismo; suma que EL MUNICIPIO hará efectiva mediante el cobro de la garantía de cumplimiento o, a su elección, del descuento de los saldos que adeude a EL CONTRATISTA, si los hubiere, para cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato. Si esto no fuere posible, se cobrará por jurisdicción coactiva y/o vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios causados y no cubiertos en su totalidad por el monto establecido como tasación anticipada de los mismos. **CLÁUSULA DÉCIMA VIGÉSIMA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA**.- Atendiendo la cuantía del contrato EL

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

MUNICIPIO aplicará a El CONTRATISTA, la suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, cuando dejare de cumplir totalmente las obligaciones que contrae, dicho valor se imputará a los perjuicios que sufra EL MUNICIPIO, por incumplimiento de El CONTRATISTA. El valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria se cobrará por jurisdicción coactiva. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. RIESGOS**.- Las partes aceptan como riesgos previsibles que pueden llegar a afectar la ejecución del contrato, los que se encuentran descritos en el pliego de condiciones y adensas (si la hay). **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. CADUCIDAD.-** Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del Contrato, que hiciere necesaria la declaratoria de caducidad del presente contrato, EL MUNICIPIO a ello procederá, previo cumplimiento de los requisitos y procedimiento establecido en el artículo 18 de la ley 80 de 1993 y artículo 86 de la ley 1474 de 2011. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO**.- Forman parte integral del presente contrato: 1) La certificación del plan anual de adquisiciones; 2) Los estudios y documentos previos, el pliego de condiciones; 3) Las actas que se produzcan durante la vigencia del contrato; 4) El certificado de disponibilidad presupuestal correspondiente; 5) Oferta; 8) Resolución de adjudicación; 9) Las pólizas constituidas y su acto de aprobación; 10) Los demás documentos que directa o indirectamente se relacionen con este contrato o con la ejecución del mismo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. SOLICITUDES DEL CONTRATISTA.-** Las solicitudes de El CONTRATISTA se entenderán presentadas cuando se radiquen en la Secretaría de Educación de EL MUNICIPIO, y se resolverán de común acuerdo entre el secretario y el supervisor. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL.-** A partir de la suscripción del contrato, El CONTRATISTA se compromete al cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), Parafiscales e impuestos a que haya lugar, tanto suyas como del personal señalado en la propuesta y que empleará para la ejecución del contrato. Si llegare a incumplir con estas obligaciones EL MUNICIPIO le impondrá mediante acto administrativo motivado, multas sucesivas mensualmente equivalentes al 0.1% sobre el valor total del contrato, hasta que se reinicie el cumplimiento de las obligaciones, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora. Previo el cumplimiento del debido proceso. PARÁGRAFO PRIMERO: Con la finalidad de verificar el cumplimiento de lo establecido en la presente cláusula, El CONTRATISTA hará llegar al supervisor copia planilla pila del periodo correspondiente, en caso de persona jurídica certificación mensual expedida por el revisor fiscal si existe, de acuerdo con los requerimientos de Ley o por el representante legal, del pago de los aportes mencionados. PARÁGRAFO SEGUNDO: El no pago por parte de El CONTRATISTA, de las sanciones relacionadas con el Sistema de Seguridad Social, impuesta por el Ministerio de Protección Social, generará inhabilidad sobreviviente en El CONTRATISTA, y se aplicará el siguiente procedimiento. a) Si llegare a sobrevenir inhabilidad en El CONTRATISTA, este cederá el contrato previa autorización escrita de EL MUNICIPIO y si ello no fuere posible, renunciará a su ejecución. b) Presentada la causal de inhabilidad, El CONTRATISTA deberá informar a EL MUNICIPIO dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer a una persona, quien, a su vez, deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer contratista. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. MODIFICACION BILATERAL AL CONTRATO**.- En los casos que sea necesario y hubiese acuerdo al respecto, EL MUNICIPIO de común acuerdo con EL CONTRATISTA, introducirán las modificaciones que fueren necesarias al contrato, con el fin de evitar su paralización o la producción de efectos lesivos para EL MUNICIPIO con su incumplimiento. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA. PRÓRROGA DEL PRESENTE CONTRATO**.- El término de ejecución del presente contrato podrá ser prorrogado de común acuerdo por las partes antes de su vencimiento. En ningún caso habrá lugar a prórrogas o adiciones automáticas o tácitas del presente contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA. INDEMNIDAD**.- EL CONTRATISTA se obliga a mantener libre de cualquier daño o perjuicio al MUNICIPIO, originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, en virtud del presente contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES.-** Conforme al artículo 68 de la ley 80 de 1993, si durante la ejecución del contrato, se llegare a presentar controversias que impida la ejecución del contrato, las partes contractuales buscarán los medios pertinentes para solucionar en forma ágil,

C.P. 250020 / Dir. Carrera 14 No. 13-05 Funza
Tel. +57(1) 823 40 70 / 823 40 71 / 823 40 72 / 823 40 73 Fax. +57(1) 825 76 20

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co
SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750
03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca

rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de las actividades contractuales, haciendo uso de los mecanismos de solución previstos en la mencionada ley. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA. INCORPORACIÓN DE NORMAS.-** Se entienden incorporadas al texto del presente contrato, las disposiciones contenidas en la ley 80 de 1993, ley 1150 del 2007, ley 1474 de 2011, decreto único reglamentario 1082 de 2015, Código de Comercio, Código Civil y demás normas concordantes y complementarias. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA. PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO.**- El presente contrato se perfecciona con el acuerdo de voluntad de las partes y la suscripción del mismo y requiere para su ejecución el cumplimiento de los siguientes requisitos: 1) La expedición del registro presupuestal correspondiente. 2) Presentación de la póliza correspondiente por parte del Contratista. 3) Acta de aprobación de las garantías constituidas por EL CONTRATISTA a favor del MUNICIPIO. 4) La suscripción del acta de inicio de ejecución del objeto contractual por parte de EL CONTRATISTA y EL SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR designado por EL MUNICIPIO. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA. DOMICILIO**.- Para todos los efectos legales y fiscales atinentes a este compromiso, las partes acuerdan como domicilio contractual el Municipio de Funza, Departamento de Cundinamarca. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA. - NOTIFICACIONES:** Con la suscripción del presente contrato **EL CONTRATISTA** acepta ser notificado en la dirección de correo electrónico suministrado en la plataforma SECOP II. **EL MUNICIPIO** recibirá notificaciones en la carrera 14 No. 13 – 05 o en el correo electrónico educacion@funza-cundinamarca.gov.co.

contactenos@funza-cundinamarca.gov.co - www.funza-cundinamarca.gov.co

SC-CER116470
SA-CER753750
ST-CER753753
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753753
CO-SA-CER753750

03-FR-17 VER.09 2020-07-30
Funza - Cundinamarca