NUMERO DE PROCESO	LP-002-2025
NUMERO DE CONTRATO	PS-534-2025
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS ZIPA 2025
NIT	901.949.100-0
OBJETO	"PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA".
PLAZO DE EJECUCIÓN	CIENTO SEIS (106) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2025
VALOR	SEIS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($6.984.484.258,88).
BANCO DE PROYECTOS	2024258990047

Entre los suscritos, **FABIAN MAURICIO ROJAS GARCIA**, mayor de edad, domiciliado en Zipaquirá, identificado con la cédula de ciudadanía número 80.547.678 expedida en Zipaquirá Cundinamarca, actuando en calidad de Alcalde y como tal representante legal del Municipio de Zipaquirá, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 314 de la Constitución Política de Colombia, y debidamente autorizado para celebrar contratos y convenios por el artículo 48 del Acuerdo Municipal No. 08 del 08 de noviembre de 2024 expedido por el Concejo Municipal de Zipaquirá, quien para efectos de este contrato se denominará **EL MUNICIPIO,** por una parte; y por la otra, la **UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS ZIPA 2025** con NIT. 901.949.100-0 representada legalmente por EMILIANO MIGUEL ANDRES SUAREZ CORTEZ identificado con la cédula de ciudanía número 79.779.751 de Bogotá D.C, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**; hemos convenido celebrar el presente CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, previa observancia y aplicación estricta en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 y con base en las siguientes consideraciones:

I. Que la Constitución Política de Colombia, entendida como norma suprema y fundamental de la que se desprende toda la normatividad jurídica aplicable en el territorio nacional, ha establecido como fin esencial del Estado "servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes…", lo cual se logra entre otros a través de la prestación de los distintos servicios que presta el estado a sus habitantes".

II. Que el Municipio de Zipaquirá, a través de la secretaria de Educación, realizó estudio previo cumpliendo con lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993 y artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, en el cual se estableció con precisión la necesidad de realizar la contratación cuyo objeto corresponde a la "PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA" en virtud de lo cual se desarrolló el proceso de Licitación Pública N° 002-2025.

III. Que en desarrollo de lo anterior, mediante Resolución N° 0885 del veinte (20) de mayo de 2025 se adjudicó el proceso de Licitación Pública LP-002-2025 que tiene por objeto la "PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA", al proponente UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS ZIPA 2025, al haber cumplido con la totalidad de requisitos habilitantes, siendo una propuesta favorable para el Municipio de Zipaquirá según lo dispuesto por el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.

Por lo anterior, las partes celebran el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA – DEFINICIONES: Las expresiones utilizadas en el presente Contrato con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que se asigna a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo con el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo con el significado establecido en los pliegos de condiciones. Los términos no definidos en los documentos referenciados o en la presente cláusula, deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio.

DEFINICIONES	
CONTRATANTE	Municipio de Zipaquirá
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS ZIPA 2025

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO DEL CONTRATO: EL CONTRATISTA se obliga a ejecutar, bajo su responsabilidad exclusiva y a satisfacción del Municipio de Zipaquirá la "PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ, ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER – UApA"**,** con la descripción y cantidades que se relacionan en el **Anexo No 1**, de este contrato y de acuerdo con la propuesta presentada por EL CONTRATISTA, la cual, para todos los efectos, hace parte integral del presente contrato.

PARÁGRAFO. Los Documentos del Proceso forman parte del presente Contrato y definen igualmente las actividades, alcance y obligaciones del Contrato.

CLÁUSULA TERCERA – ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR:

La presente contratación debe estar acorde con los Lineamientos Técnico Administrativos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender UApA y sus anexos técnicos.

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del programa se establecen la entrega de:

- Un complemento PAE de la mañana o la tarde denominado ración preparadaen sitio AM o PM que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenibleen el PAE según Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentes definidos por cada grado escolar.

- Un complemento PAE denominado ración tipo almuerzo que aporte el 30% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al cada grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335de 23 de Diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentesdefinidos por cada grado escolar.

- Un complemento PAE denominado ración industrializada de la mañana o latarde que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenesrequieren diariamente de acuerdo al grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 de la UApA, y que debecontener los componentes definidos por cada grado escolar.

De acuerdo con los lineamientos señalados en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021, la entidad ha definido realizar una implementación gradual de la modalidad Comida Caliente Transportada (CCT) con el fin de migrar de forma paulatina el suministro de la modalidad ración industrializada, en aquellas sedes educativas que por su infraestructura NO permiten la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar con la garantía de calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús y que por consiguiente, se encuentran en la actualidad bajo la modalidad de Ración Industrializada.

- **Ciclos de menú y Aporte Nutricional.**

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho, de acuerdo con los grupos poblacionales exigidos por el MEN en su Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021, son:

Tabla 4. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes - RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tabla 5. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: primero, segundo y tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tabla 6. comendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Tabla 7. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

Recomendaciones Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

Calculado con base en las recomendaciones de ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

Minuta Patrón: Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementacióndel PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido,la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdoal tipo de complemento y a la modalidad.

L as minutas deben cumplir con el aporte nutricional mínimo definido en la presente resolución para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se realizará la aprobación por parte de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 2. “Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro”, del presente anexo, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada Macro nutriente.

Para el municipio de Zipaquirá, se establece la siguiente distribución:

Tabla 1: Distribución de macronutrientes, según modalidad del suministro

Fuente:

MODALIDAD DE SUMINISTRO	DISTRIBUCION DE MACRONUTRIENTES		
	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATOS
Preparada en sitio/Comida Caliente	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana — RIEN. Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Tabla 3. Aporte nutricional* según tipo de complemento

Complemento Alimentario	**% aporte nutricional**
Complemento alimentario AM	20%
Complemento alimentario PM	20%
Complemento Tipo Almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA.

NOTA: La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de un análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo a su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles; de igual manera, tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

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 Unidad Administrativa de Alimentación Escolar 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, la cual considera las categorías por periodos de la vida y grupos de edad según lo contemplado el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

Basado en estos datos proporcionados por la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021, los ciclos de menús deben ser elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial contratante y entregarlos al futuro operador, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

- *Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo olas minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseño de estas, por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.*

- *Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico o de acuerdo* a la vigencia del contrato; igualmente se podrán realizar mesas de trabajo de forma periódica para evaluar la aceptabilidad de los menús y realizar los ajustes necesarios manteniendo el valor de la ración inicialmente costeada.

- *Contener mínimo la planeación de 10 menús para la modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comidacaliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento.Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.*

- *Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.*

- *Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:*

Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, Igualmente, para alimentos industrializados se puede considerarinformación de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brindeninformación al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos.

Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utilizael peso neto de los alimentos. El análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación,esta debe encontrarse en el rango de AMDR.

- *Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión. Esta guía debe ser el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación como de medidas caseras, de acuerdo con el tipo de preparación, teniendo en cuentala definición en el apartado de alimentación saludable del presente anexo.*

- *Lista de Intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentosque pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimentoque se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).*

- *La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos decosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús,mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porcionespara el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón.*

- *Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable de la Resolución 00335, en cuanto a las características de variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentariosadecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.*

- *En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.*

- *Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús de 20, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.*

- *El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días hábiles de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.*

Nota: Si se requieren ajustes sobre los ciclos de menús definidos por la entidad, éstos deberán realizarse después de haber sido adjudicado el contrato, posterior a la firma del mismo y el futuro operador tendrá máximo una semana para solicitar a la entidad los cambios del caso para su posterior revisión y aprobación por parte de la entidad.

En el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 de la UApA, se mencionan las características y requisitos generales con los cuales debe cumplir cada uno de los alimentos componentes de los diferentes complementos alimentarios para asegurar su calidad e inocuidad.

2. Características de calidad e inocuidad de los alimentos delPrograma de Alimentación Escolar.

La alimentación saludable, se define como “Aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes y la alimentación complementaria adecuada; proporcionando una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes”. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017)

La alimentación saludable, presenta las siguientes características:

- **Completa:** debe contener todos los macros, micronutrientes (proteína,grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales), agua y fibra.
- **Equilibrada:** que debe incluir cantidades adecuadas de los grupos de alimentos, los cuales, al ser combinados aporten la proporción de nutrientes para promover el crecimiento y /o mantenimiento de la salud.
- **Suficiente:** en energía y nutrientes que promueva en los niños el crecimiento, la producción de leche durante la lactancia y el mantenimiento deun peso saludable en todas las etapas del curso de vida.
- **Adecuada**: que se ajusta a los gustos, preferencias, recursos económicos yhábitos alimentarios de los individuos.

- **Inocua:** aquella que es libre de contaminantes, sustancias tóxicas y otros factores que van en detrimento del estado de salud de quien la consume" (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Por otra parte, las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la poblacióncolombiana mayor de 2 años (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2017) constituyen en una herramienta fundamental en la planeación y promoción de la alimentación saludable de una población.

A continuación, se presentan algunas consideraciones, para la planeación dealimentación saludable y agradable:

Variedad: los menús deben ofrecer variedad en las preparaciones, los menúsdeben priorizar la inclusión de alimentos frescos, locales y aquellos que estén cosecha.

Textura: Para crear diferentes sensaciones en el paladar es importante combinar diferentes texturas, y en la cocción de verduras es importante mantener su textura. Pueden ser: crujiente, dura, blanda, jugosa, cremosa, granulosa. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Consistencia: es el grado de firmeza, densidad o viscosidad: fluido, gelatinoso,firme, espeso, líquido, medio espeso. (Blanca Dolly Tejada, 2007) Color: Presentar diferentes combinaciones de color, el plato no debe ser monocromático, se pueden mezclar colores cálidos y fríos para dar variación ycontraste (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Sabor: Las papilas perciben cuatro sabores básicos que son: dulce, salado, amargo y ácido, los cuáles deben estar en equilibrio dentro de un platosaludable, ya que si alguno predomina en exceso no es agradable. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Forma: Puede variarse para hacer más atractiva la presentación; por ejemplo,cubos, bolas tiras, tajadas, ralladura. (Blanca Dolly Tejada, 2007).

Humedad: Se deben combinar alimentos húmedos o jugosos con alimentos secos, para evitar monotonía en este aspecto.

Métodos de cocción: Es deseable la combinación de diferentes métodos de cocción en un plato para hacerlo más atractivo y saludable. En el caso de los métodos de cocción que involucren altas cantidades de grasas, aceites, sal o azúcar, se deben ofrecer ocasionalmente, ya que si se hace de manera frecuente podría resultar en un consumo excesivo. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Simetría: todos sus ingredientes deben estar ubicados en el plato transmitiendo la sensación de orden y armonía y proporcionalidad. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2017).

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las modalidadespreparada en sitio e industrializada, deben cumplir con condiciones de calidade inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación.

Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.

Los alimentos deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima). Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. En el Anexo Técnico Calidad e inocuidad de la Resolución 00335 del 23 de Diciembre de 2021 del MEN se mencionan las características y requisitos generales con los cuales debe cumplir cada uno de los alimentos componentes de los diferentescomplementos alimentarios para asegurar su calidad e inocuidad, frente a lo cual el futuro operador deberá cumplir y tomar como referente para la ejecución del programa.

Nutrientes críticos

Los nutrientes críticos corresponden a aquellos nutrientes cuyo consumo excesivo puede ejercer un efecto acumulativo y se relaciona con un alto riesgo de desarrollar enfermedades asociadas al régimen alimenticio, por lo cual es necesario, en la planeación de la alimentación en el marco del PAE, limitar su consumo, teniendo en cuenta las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas en la Resolución 3803 de 2016, estos son sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas* (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).

La siguiente tabla presenta los límites para definir cantidad excesiva de estos nutrientes según el modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud - OPS (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018).

De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”, Ministerio de Salud y Protección Social, o la normativa vigente, así como lo establecido en la Ley 2120 de 2021 “Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones” teniendo en cuenta la selección de alimentos que se realice para su inclusión en el PAE.

Tabla 1. Límites para definir la cantidad excesiva de sodio, azúcares libres, grasa saturada y trans, según modelo de perfil de nutrientes de la OPS para alimentos procesados y ultra procesados.

Sodio	Azúcares Libres	Grasas Saturadas	Grasas Trans
> = a 1 mg de Na por 1 caloría.	> = 10% del total de energía proveniente de azúcares libres.	> ò = 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas	> = 1% del total de energía proveniente de grasas trans.

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social, Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado, 2018

IMPLEMENTACION DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION SALUDABLE EN EL PAE:

Con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad y que a su vez permita la movilización del componente pedagógico, social, cultural alrededor del consumo del alimento como un escenario de aprendizaje en el entorno escolar, que promueva hábitos alimentarios adecuados, y de igual forma la recuperación de la gastronomía y la dinamización de economías locales, alrededor del objetivo del Programa, a continuación se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del PAE.

MODALIDADES DE ATENCIÓN

Modalidad Preparada en Sitio

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad preparada en sitio debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Para la verificación de las condiciones de infraestructura y dotación es realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE o a través de la supervisión o interventoría, esto no sustituye el “Concepto Sanitario”,

el cual es emitido por la autoridad competente, quien determina la viabilidad de su funcionamiento de acuerdo a los estándares de calidad.

Comida Caliente Transportada

La modalidad de Comida Caliente Transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

A partir de 2025, el municipio de Zipaquirá implementará un modelo de comida caliente transportada en las instituciones educativas que no cuenten con un restaurante escolar adecuado. Las instituciones seleccionadas deberán tener comedores escolares con los requisitos sanitarios y el equipamiento necesario. Los estudiantes recibirán una ración diaria caliente en las sedes que cuenten con las condiciones adecuadas, de acuerdo con la normativa vigente. El proceso será progresivo, cumpliendo con los requisitos establecidos por la Resolución 00335 de 2021 y en caso de implementación de esta modalidad se hará de forma concertada con el contratista, realizando los ajustes financieros, económicos y presupuestales correspondientes.

Esta modalidad debe aportar como mínimo el 20% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para modalidad de suministro comida caliente transportada es: Proteínas: 14%, Grasa:30%, Carbohidratos: 56%.

Para el Municipio de Zipaquirá, esta modalidad se implementará en forma progresiva, teniendo en cuenta la inversión y adecuaciones requeridas para su puesta en marcha, así como la inclusión de estos nuevos costos en el presupuesto para la presente vigencia. Así mismo, se deben tener en cuenta otras consideraciones como los espacios de comedor donde serán consumidos estos alimentos, las condiciones de embalaje y transporte de manera que se garantice la inocuidad en todas las etapas del proceso que incluyen servido y distribución, aspecto que debe ser verificado por los profesionales técnicos del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la interventoría.

De acuerdo con lo anterior, la ETC presentará costeo de esta modalidad y de ser posible implementarla de manera transitoria a través de una prueba piloto dando cumplimiento a los requisitos de transporte, menaje, materia prima, prácticas de manufactura, entre otros.

Modalidad Industrializada

La implementación de esta modalidad se determina para las sedes donde las condiciones de operación dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús. Esta modalidad se determina por la verificación de las condiciones de la sede educativa, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos.

Cada alimento en la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.

Adaptación de la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional

La ETC debe analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de

contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos definidos por la UAPA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

- Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito
- Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos.
- Cuando a nivel individual del beneficiario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.

La aplicación de las situaciones excepcionales deberá ser motivada y en aplicación de los parágrafos 1 y 2 del artículo 6 de la Resolución UAPA No. 335 de fecha 23 de diciembre de 2021, y ajustado a lo previsto en el contrato.

A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

Prestación del servicio educativo presencial en las Instituciones Educativas

Para la definición de las condiciones de la operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

- A partir de las circunstancias expuestas y soportadas en la comunicación a la que se refiere los literales anteriores, la ETC completará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del Programa y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas.

- De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un “plan de contingencia”, que será revisado y aprobado por la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

- Adaptación transitoria de la minuta patrón
- Cambio en la modalidad de suministro.
- Variaciones del número de menús por ciclo.
- Definición de la lista alternativa de intercambios.

Prestación del servicio Educativo en Casa

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas. De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un “plan de contingencia”, que será revisado por la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

- Alternativas en la modalidad de suministro.
- Adaptación transitoria de la minuta patrón
- Definición de la lista alternativa de intercambios.

Prestación del servicio Educativo en Casa - Condiciones excepcionales de los Beneficiarios

Corresponde a casos excepcionales que por condiciones de salud del beneficiario y en concordancia con la estrategia educativa que se implemente,se debe suministrar el complemento alimentario bajo condiciones excepcionales como en casa, de acuerdo con las directrices emitidas.

La ETC deberá documentar el caso específico con los soportes respectivos, identificando las alternativas para la atención con PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas financieras y jurídicas.

Promoción de alimentación saludable y agradable

Se entiende como el conjunto de acciones que se realizan en el marco de la operación, con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros.

Para ello, es necesario considerar los siguientes aspectos:

Manejo de Nutrientes Críticos

Se deberá promover la incorporación de los límites establecidos por el MSPS, para los nutrientes críticos como sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo, considerando las normas que para el efecto emita la entidad competente.

Por lo anterior, **NO** se permite la inclusión en el PAE de: caldos concentrados en cubo o en polvo realzadores de sabor artificial, productos de paquete ultra procesados altos en sodio y grasas saturadas y trans, chicles, bebidas azucaradas como gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, salsas como: de tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas, cereales extruidos para el desayuno como: inflados, aplastados, laminados, cilindrados o roleados, tipo copo en flakes, caramelos duros y blandos, sopas deshidratadas, galletas con relleno; entre otros, cumpliendo con lo señalado en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 años, con el fin de promocionar alimentación saludable en el entorno escolar, específicamente en el marco del programa.

Planeación de alimentación agradable

Es necesario ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

Uso de Sazonadores y Especias Naturales

Es necesario el empleo de alternativas para las diferentes preparaciones, se pueden consultar y ampliar en el documento “Sazonadores Naturales, Especias, Hierbas y Frutas”, del Ministerio de Salud y Protección Social, entre los cuales se encuentran ejemplos como el Achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros.

Fortalecimiento de la Gastronomía y Cocina tradicional

Se debe tener en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de la región de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable.

Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional

Es de importancia, la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable que permitan y fomenten la participación de las familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, así como el acompañamiento a los momentos de comer.

Minutas con Enfoque Diferencial

En el caso que por parte de la Entidad Territorial se requiera adaptación de las Minutas establecidas en el presente anexo para la atención con PAE en sedes educativas que atiendan población mayoritariamente perteneciente a grupos étnicos: comunidades negras, afrocolombianos, raizales, palenqueros y Rom (mayor o igual al 51% de la matrícula total de la sede), dada la autonomía administrativa de la entidad territorial, se puede realizar la adaptación, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, teniendo en cuenta la caracterización de los grupos a atender, sus hábitos y costumbres alimentarias, disponibilidad de alimentos; así como las directrices que se emitan desde la UAPA.

Estos cambios deben estar acorde con la Resolución 18858 de 2018 “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas” y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; específicamente el componente alimentario se encuentra enmarcado en el Plan Alimentario Indígena Propio - PAIP concertado.

3. Muestreo microbiológico a la ración Preparada en sitio (AM/PM ytipo almuerzo)

El contratista deberá garantizar la calidad e inocuidad del alimento de las raciones preparada en sitio AM/PM y tipo Almuerzo, mediante el análisis microbiológico periódico a las preparaciones finales para estos dos tipos de ración, con sus propios medios y se considera incluido en el costo de la ración. Razón por la cual el Municipio exigirá:

- Que el contratista certifique la calidad, idoneidad y confiabilidad del laboratorio con el cual realizará el análisis de los alimentos, mediante la presentación de alguno de los siguientes documentos: certificación ISO: 9001, o certificación en NTC-ISO/IEC 17025, o inscripción a la red de laboratorios de alimentos REDLA, o certificados de idoneidad y experiencia, o inscripción y/o certificación a la ONAC o IDEAM; por lo anterior el operador debe hacer entrega a la ETC de la documentación correspondiente al inicio del contrato y si se requiere cambio de laboratorio por solicitud de las partes durante la ejecución, se solicitará al nuevo laboratorio la misma documentación, siendo responsabilidad del Operador ofertar uno de igual o mejor calidad.

- Que se realice muestreo a los alimentos de mayor riesgo en salud pública, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 719/2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen, para el caso de la ETC Zipaquirá comprende Proteínas de origen animal (queso, huevo, carnes) Verduras en ensaladas crudas, jugos y agua de grifo para la preparación de alimentos (microbiológicos y fisicoquímicos) con una periodicidad de dos (2) veces al mes, aplicando el muestreo a cada tipo de ración, es decir, un muestreo al mes para una sede donde se prepare complemento AM/PM y un muestreo al mes para una sede donde se prepare complemento tipo almuerzo.

El futuro Operador deberá entregar al inicio del contrato o cuando ocurra un cambio de proveedor, el protocolo de muestreo del laboratorio contratado, donde se evidencien los instrumentos de toma de muestra, elementos de protección, cadena de custodia de las muestras (la entrega de las muestras al laboratorio no debe ser mayor a cuatro (4) horas posteriores a la toma), método de muestreo y formatos soporte de toma de muestra, esto durante las dos primeras semanas de ejecución.

Los resultados del muestreo deberán entregarse al Municipio dentro del informe de facturación del mes correspondiente y en los Comedores escolares debe reposar una copia del acta de toma de muestras realizado.

En caso de obtener resultados no conformes en un análisis, tanto en el muestreo realizado por el Operador como el muestreo realizado por los entes de control del Municipio, el futuro operador deberá de manera escrita informar el plan de mejora a realizar y verificar nuevamente el alimento muestreado hasta que arroje un resultado conforme. Toda la información debe entregarse al Municipio con el informe mensual o antes si así lo requiere la supervisión del contrato.

3.1 Muestreo microbiológico a la ración Industrializada

El contratista deberá garantizar la calidad e inocuidad del alimento de las raciones industrializada, mediante la presentación de los resultados obtenidos a los análisis microbiológicos realizados por los diferentes proveedores de cada componente.

4. Plan de Saneamiento Básico PSB.

Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y posteriormente suministrados a los beneficiarios de las IEM, se debe implementar en cada institución educativa con cobertura en el programa PAE, el Plan de Saneamiento Básico (PSB) este debe cumplir con lo regulado en la Resolución 2674 de 2013 y/o demás nomas que lo modifiquen o sustituyan.

El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito y ajustado a cada sede, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega en cada una de las sedes, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con:

- POES (Programas operativos estandarizados de saneamiento)
- Cronogramas de ejecución
- Formatos de registro
- Productos a utilizar y sus fichas técnicas

Una vez ajustados los planes deben ser radicados a la entidad territorial durante las dos primeras semanas al inicio de la ejecución del contrato para su revisión y aval, para luego dejar una copia en cada institución, para su implementación.

Adicionalmente se deben entregar los siguientes planes:

- Plan de capacitación al personal manipulador de alimentos: Cronograma, metodología y demás documentos en cumplimiento de la resolución 2674 del 2013.
- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos que debe realizar el operador y cronograma.
- Plan de trazabilidad de la Materia prima.
- Programa de proveedores

Procedimientos. Todos los programas que requieran control diario deben ser entregados con sus respectivos formatos los cuales serán objeto de ajuste al inicio del contrato por parte del Municipio.

Programa de limpieza y desinfección.

Deberá elaborarse tabla de diluciones de productos a emplear la cual será publicada en cada uno de los Comedores Escolares, con base en los productos de aseo ofertados, los cuales no podrán cambiarse sin autorización del Municipio y ajuste de los PSB que se afecten con el cambio de la información. Los productos y diluciones deben ser acordes a lo exigido en la normatividad vigente. El futuro operador deberá entregar durante la etapa de alistamiento, las fichas técnicas de los productos de aseo que usará en el programa de limpieza y desinfección, así como los elementos de bioseguridad, estos productos deben ser institucionales de acuerdo a la Resolución 00335 del 23 de Diciembre de 2021 del MEN en las cantidades que garanticen el desarrollo adecuado de las actividades y el cumplimiento al programa de limpieza y desinfección, estas cantidades deben mantenerse suficientes durante toda la ejecución del contrato.

Programa de abastecimiento de agua potable.

Se debe disponer de agua potable para las diferentes actividades que se realicen en los comedores escolares, así

como para una limpieza y desinfección efectiva. Para ello, el contratista deberá realizar en todas las instituciones educativas urbanas y rurales las actividades que mantengan la potabilidad del agua y la conservación de la misma, a través del control y registro de pH y cloro residual.

NOTA: En caso de suspensión del servicio del agua el operador debe garantizar la continuidad en la prestación del servicio, mediante un cambio de modalidad transitorio para atención de la contingencia que será aprobado previamente por el supervisor del contrato.

Programa integrado control de plagas.

El contratista deberá establecer medidas de control preventivas y adicionalmente solicitará y archivará en la carpeta documental de cada sede una copia de los certificados vigentes del control de plagas realizados por el proveedor de la IEM.

Programa de Residuos

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y que deben ser buscadas alternativas con base en una focalización y priorización por parte de la ETC para su entrega.

En las sedes donde exista modalidades tipo almuerzo, el operador deberá contratar a una empresa certificada para realizar la recolección suministrando los recipientes y/o elementos necesarios para su almacenamiento y disposición final. Se debe presentar al inicio del contrato y cuando exista un cambio de proveedor a la ETC la documentación y certificación de la empresa contratada.

Dando cumplimiento a la Resolución 316 de 2018, por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras que aplican a los productores, distribuidores y comercializadores de aceites vegetales comestibles, generadores (industriales, comerciales y servicios) y gestores de Aceite de Cocina Usado (ACU); es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección, disponerlo en un área destinada y entregar a la empresa contratada y certificada por la entidad competente el operador para realizar su disposición final.

En las sedes donde se suministre modalidades tipo complemento, el operador deberá dejar documentado en el plan de saneamiento básico de cada sede, los acuerdos realizados con la IEM para el almacenamiento y disposición final de residuos.

Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

El contratista deberá entregar a la ETC un Plan de Mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos y utensilios encontrados en las diferentes instituciones educativas, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo, el Municipio solicita que el futuro operador realice en la primera semana de ejecución, un diagnóstico y cronograma de trabajo preventivo y correctivo de los equipos y material disponible en cada institución educativa, de acuerdo al inventario entregado por el Municipio. Dicho diagnóstico deberá ser entregado a la entidad contratante la segunda semana de inicio de labores.

Posteriormente el futuro operador deberá alimentar las hojas de vida de cada equipo con las acciones realizadas de acuerdo al cronograma establecido.

Plan de capacitación.

Son de obligatorio cumplimiento durante la totalidad de la ejecución, y deben ser reforzadas en caso de requerirse, adicionalmente al ingreso de personal nuevo el futuro Operador deberá garantizar que reciban capacitación en los

temas ya abordados. Para efectos de la organización del plan, se discriminan las capacitaciones en aquellas que son obligatorias por Resolución 2674/2013 las cuales deben cumplir con un mínimo de 10 horas; y aquellas que son exigidas por la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del MEN las cuales contemplarán 4 horas adicionales de capacitación. Adicionalmente, para garantizar la apropiación del conocimiento, el contratista deberá desarrollar las capacitaciones por zona geográfica y modalidad de atención, organizando el cronograma de acuerdo a lo indicado por la supervisión del contrato.

PSB Resolución 2674/2013	MEN Resolución 00335 de 23 Diciembre de 2021
Limpieza y desinfección	Estandarización de recetas y preparación de menús
Buenas Prácticas de Manufactura	Conocimiento de la Resolución 00335 de 23 diciembre de 2021
Conocimiento de la Resolución 2674/2013	Plan de Atención de Emergencias
Prevención de la Contaminación Cruzada	Buenos hábitos de alimentación saludable
Requisitos higiénicos en la producción de alimentos	Análisis sensorial de los alimentos
Buenos hábitos de higiene	Pautas para minimizar los riesgos en salud
Almacenamiento y conservación de alimentos	

Parágrafo: El Operador podrá adicionar temas que considere importantes para el cumplimiento de la política de calidad de él mismo y del desarrollo del programa de alimentación escolar, más no podrá omitir ninguno de los temas acá solicitados.

Se deberá entregar soportes de las capacitaciones en cada sede educativa, estos deben contener: copia de los cronogramas de capacitaciones uno para cada Resolución (estos cronogramas de capacitaciones entregados por el futuro operador deberán ser claros en la organización de los temas para ser visualizados por los entes de control de acuerdo como se discriminan en el presente estudio previo), copia de la lista de asistencia del personal manipulador a las charlas, copia del desarrollo de la capacitación (tema, objetivos, capacitador, duración, desarrollo de los temas, materiales, evaluación del tema). Adicionalmente el Operador deberá dejar en las carpetas copia de los documentos que certifiquen la idoneidad del capacitador técnica y científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Plan de trazabilidad:
El Operador deberá elaborar un programa donde se lleve un control y registro de los componentes carnes (roja, blanca), leche en polvo y huevo. El cual complementa la toma de muestra, sobre lotes fechas de vencimiento vida útil cantidades recibidas a la semana, uso, entre otros. Deberá guardar la etiqueta y rotulado de los empaques de estos productos para garantizar la trazabilidad. Adicionalmente deberá contener información y formato acerca del manejo de los productos no conformes.

Almacenamiento de materias primas.
El operador debe disponer de una bodega con el cumplimiento sanitario vigente para el almacenamiento de materias primas y productos garantizando la calidad e inocuidad dando cumplimiento a las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 del 2013 o norma que lo modifique aclare o adicione, la cual debe tener acta de inspección sanitaria expedida por la entidad territorial competente con fecha no superior a un año con concepto FAVORABLE.

CONDICIONES TÉCNICAS.

El cumplimiento con los Lineamientos Técnico- Administrativos de la UApA y comprende al contratista la entrega de:

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, denominado ración preparada en sitio AM o PM, por 106 días calendario escolar 2025 para 5.070 cupos;

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 20%, denominado ración industrializada lista por 106 días calendario escolar 2025 para 1.826 cupos.

UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO CUALIFICADO al 30%, denominado ración preparada en sitio tipo Almuerzo, por 106 días calendario escolar 2025 para 3.604 cupos;

Para un total de 10.500 cupos, bajo los Lineamientos Técnico Administrativos fijados por la UApA, Programa de Alimentación Escolar (PAE). Lo anterior reflejado en el siguiente cuadro:

TOTAL, RACIONES DEL CONTRATO			
TIPO DE RACIÓN	**COBERT.**	**DÍAS**	**TOTAL, RACIONES**
RAC. PREP. SITIO AM / PM-PREESCOLAR	766	106	81.196
RAC. PREP. SITIO AM / PM-PRIMARIA1	2.528	106	267.968
RAC. PREP. SITIO AM / PM-PRIMARIA 2	1.280	106	135.680
RAC. PREP. SITIO AM / PM-SECUNDARIA	422	106	44.732
RAC. PREP. SITIO AM / PM-MEDIA Y CMP	74	106	7.844
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-PREESCOLAR	102	106	10.812
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-PRIMARIA 1	525	106	55.650
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-PRIMARIA 2	632	106	66.992
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-SECUNDARIA 1	510	106	54.060
RACIÓN INDUSTRIALIZADA-MEDIA	57	106	6.042
RACION TIPO ALMUERZO - PREESCOLAR	208	106	22.048
RACION TIPO ALMUERZO - PRIMARIA 1	951	106	100.806
RACION TIPO ALMUERZO - PRIMARIA 2	711	106	75.366
RACION TIPO ALMUERZO - SECUNDARIA	1.449	106	153.594
RACION TIPO ALMUERZO - MEDIA Y CMP	285	106	30.210
TOTAL	10.500	106	1.113.000

NOTA 1: La ETC, teniendo en cuenta la dinámica del Municipio, podrá modificar las cantidades de cupos, cambiar la modalidad de atención y/o manifestar apertura o cierre de sedes, por lo que el futuro operador deberá ajustar el número de raciones, del personal manipulador, de implementos de aseo y todas aquellas actividades que se requieran.

Dependencia: Secretaria Jurídica	Elaboró: Diana Esperanza Prieto Ríos Profesional Universitario	Revisó: MORELY RODRIGUEZ ABRIL CONTRATISTA ABOGADA EXTERNA PS-594-2025	Aprobó: DIEGO FERNANDO GUZMAN OSPINA Secretario Jurídico PS-534-2025	Ruta del Documento: ANEXO MINUTA DE CONTRATO PAE 2025

NOTA 2: Si por cualquier circunstancia presentada en las instituciones educativas municipales, no se pudiere prestar el servicio en la modalidad aquí indicada, esta podrá variarse por el operador, una vez se consulte y autorice el cambio de modalidad, previa autorización de la supervisión del contrato.

NOTA 3: Teniendo en cuenta que durante la ejecución del contrato se pueden presentar imprevistos que alteren el normal desarrollo del mismo como eventos naturales, paros, pandemias y otras novedades de causa extraña no imputables a las partes del contrato, la entidad contratante podrá modificar los días de ejecución del contrato, la entidad contratante podrá modificar los días de suministro de acuerdo a las cantidades suministradas para garantizar el adecuado uso del recurso y alimentación a los titulares de derecho.

CLAUSULA CUARTA- ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATO: Además de los(as) establecidos(as) en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, y en la propuesta, EL CONTRATISTA se compromete a cumplir todas aquellas obligaciones que se deriven del clausulado del presente contrato, y que por su naturaleza y esencia se consideren imprescindibles para su correcta ejecución. Así mismo, son obligaciones específicas de EL CONTRATISTA las siguientes:

1. El operador del programa de alimentación escolar en el municipio deZipaquirá, debe ceñirse al cumplimiento de la Resolución 0335/2021, o la norma que la modifique, adicione o aclare para ello se debe cumplir con:

- **Ficha Técnica de información del PAE**. Elaborar de acuerdo a lo recomendado por la UApA y el Municipio, la ficha técnica de información del PAE de acuerdo a los formatos oficiales y actualizaciones que se emitan, para ser publicado en cada restaurante. Se debe tener en cuenta para las sedes con doble jornada (mañana y tarde) que el afiche contenga la información de las dos jornadas o elaborar afiches para cada una. Una vez inicie la operación se deberá actualizar de forma mensual conforme a las novedades que reporte la Secretaría de educación.
- **Horario de Atención**. Elaborar y publicar de acuerdo a la dinámica de cada restaurante escolar el horario de atención y consumo de los alimentos en cada institución educativa municipal, que esté acorde a la realidad de los tiempos de atención establecidos en la Resolución 0335/2021 UApA yen cada institución. Se permite para las sedes con ambas jornadas (mañana y tarde) un solo aviso de horario con la información de las dos jornadas.
  Este horario puede ser modificado por la institución educativa de acuerdo a la organización interna de las actividades de la sede garantizando la elaboración del complemento y su consumo dentro del horario escolar.
- **Afiches de Hábitos Saludables**. El Operador deberá apoyar la sensibilización en hábitos saludables con la elaboración de material didáctico que se colocará a la vista de los beneficiarios en cada uno de los restaurantes escolares, esta información debe mantenerse visible y en buen estado durante toda la ejecución del contrato. El Municipio solicita la elaboración de 2 (dos) afiches de tamaño de mínimo medio pliego, durante la vigencia del contrato, elaborado en material de fácil limpieza y realizando su reposición de ser necesario por deterioro. El futuro operador deberá enviar para aprobación por parte de la supervisión antes de la publicación en sedes.
- **Protocolo de atención a PQRS.** El futuro operador debe elaborar un protocolo de atención a PQRS el cual debe ser entregado, aprobado y socializado con la comunidad educativa, durante la primer semana de ejecución del contrato. Posteriormente, se deberá publicar una infografía en cada comedor, tamaño medio pliego elaborado en material de fácil limpieza y realizando su reposición de ser necesario por deterioro, en donde se detallen los mecanismos de comunicación y recepción de las PQRS.

2. Asistir al Comité de Alimentación Escolar con la asistencia y participación de dos representantes del operador (personal ecónomo preferiblemente con hijos beneficiarios del programa y supervisor) como integrantes obligatorios de

Dependencia: Secretaria Jurídica	Elaboró: Diana Esperanza Prieto Ríos, Profesional Universitario	Revisó: MORELY RODRIGUEZ ABRIL, CONTRATISTA ABOGADA EXTERNA, PS-534-2025	Aprobó: DIEGO FERNANDO GUZMAN OSPINA, Secretario Jurídico, PS-534-2025	Ruta del Documento: ANEXO MINUTA DE CONTRATO PAE 2025

dicho comité en cada institución educativa.

3. Garantizar Compras locales: El operador deberá garantizar que al menos el 30% del valor total de las compras de alimentos realizadas para el Programa de Alimentación Escolar en el municipio provenga de compras locales, en cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el decreto 248 de 2021.

Para ello, deberá seleccionar proveedores inscritos en el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria del departamento de Cundinamarca, conforme al Decreto 248 de 2021, o que cuenten con certificación de la Secretaría de Desarrollo Rural y Ambiente del municipio de Zipaquirá.

El área geográfica considerada como local, según la ETC, corresponde a la Provincia de Sabana Centro, en el departamento de Cundinamarca, priorizando a los productores del municipio de Zipaquirá que cumplan con los requisitos legales y normativos vigentes.

Una vez seleccionados los proveedores locales, el operador deberá presentar los respectivos soportes a la ETC para su estudio, análisis y aprobación, durante la operación o en caso de un cambio de proveedores. Además, deberá reportar mensualmente el consolidado de compras locales junto con la facturación, evidenciando el porcentaje de cumplimiento, en el formato establecido por la UApA y ajustado por el Municipio.

4. Ruteros. El Operador deberá elaborar en el formato diseñado por la UApA y ajustado por el Municipio el documento que indique la periodicidad de entrega de los implementos de aseo, combustible y alimentos para las instituciones educativas. Para la aprobación y evaluación de dichas rutas el operador deberá entregar a la secretaria de Educación, la última semana de cada mes el cronograma de la ruta del mes siguiente, y de este modo poderse verificar el cumplimiento dentro del informe mensual correspondiente al mes de ejecución.

5. Ciclo de Minutas. El operador deberá publicar en un sitio visible en cada Comedor Escolar el ciclo completo entregado por la ETC y la lista de intercambio con gramaje acorde con el tipo de ración entregada y mantener en cada sede la copia de las guías de preparación, junto con el acta de aprobación de las minutas.
Igualmente, el operador publicara el menú diario de forma y tamaño visible (50 x cm x 30 cm en material perdurable) para la comunidad educativa en cada comedor.

NOTA 1. El operador ofrecerá menús especiales (tres al año), según requerimiento de la secretaria de Educación y programación de las Instituciones educativas.

6.Capacitación. El operador capacitará al personal manipulador sobre los ciclos de menús a implementar, las listas de intercambio y las guías de preparación durante el primer mes de operación. Así mismo, realizará capacitaciones trimestrales en temas de nutrición como: estandarización de porciones, nuevas recetas, servido, entre otros, soportados mediante actas con objetivos, metodología, evaluación y planillas de asistencia.

7. Relación de Proveedores. El Operador deberá entregar en la primera semana de ejecución, una base de datos de proveedores de materia prima e insumos para el Programa de Alimentación Escolar donde se especifique los datos requeridos por la ETC y la documentación sanitaria de los mismos.

8. Implementos de Aseo. Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar 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 lo relacionado en el Anexo No. 2 de la Resolución 00335/2021 de la UApA y a lo que solicite el Municipio; el Operador deberá garantizar la cantidad adecuada durante la totalidad del contrato.

Nota: Los implementos de aseo deben permanecer en adecuadas condiciones sanitarias y de almacenamiento; de igual manera, deben ser reemplazados cada vez que se requiera por deterioro; así mismo el Municipio podrá evaluar la necesidad de ajustar cantidades.

2.1 Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar – Modalidad preparada en el sitio (RPS) y Comida Caliente Transportada (CCT).

ELEMENTO	NÚMERO DE SERVICIOS
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1 unidad mensual
Cepillo de mano cerdas duras	1 unidad mensual
Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cm³ mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido

Zoom

2.2 Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada (MI).

PRODUCTO	NÚMERO DE SERVICIOS
Escoba plástica grande	1
Trapero de hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

8. Contra muestras.

Es necesario almacenar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, la cantidad a almacenar debe ser de 200 gr para alimentos sólidos y 200 cc para líquidos y la contra muestra debe ser de igual cantidad, para realizar los análisis microbiológicos, con el fin de garantizar representatividad por lote de alimento; las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto en temperaturas de refrigeración (de 0°C a 4°C) mínimo por 72 horas, rotuladas con nombre del producto o preparación, fecha de recolección, fecha de descarte, y persona responsable del proceso. Estas muestras deben ser recolectadas en bolsa resellable y estar almacenadas en recipientes plásticos con tapa que garanticen la inocuidad de las mismas.

El contratista debe contar un laboratorio certificado para realizar el análisis de los alimentos: certificación ISO: 9001, o certificación en NTC-ISO/IEC 17025, o inscripción a la red de laboratorios de alimentos REDLA, o certificados de idoneidad y experiencia, o inscripción y/o certificación a la ONAC o IDEAM; por lo anterior el operador debe hacer entrega a la entidad de la documentación correspondiente al inicio del contrato y si se requiere cambio de laboratorio

por solicitud de las partes durante la ejecución, se solicitará al nuevo laboratorio la misma documentación, siendo responsabilidad del Operador ofertar uno de igual o mejor calidad.

El futuro Operador, *deberá entregar al inicio del contrato o cuando ocurra un cambio de proveedor, el protocolo de muestreo del laboratorio contratado,* donde se evidencien los instrumentos de toma de muestra, elementos de protección, cadena de custodia de las muestras (la entrega de las muestras al laboratorio no debe ser mayor a cuatro (4) horas posteriores a la toma), método de muestreo y formatos soporte de toma de muestra, esto durante las dos primeras semanas de ejecución.

8.1 Muestreo microbiológico a la ración preparada

Se debe realizar muestreo a los alimentos de mayor riesgo en salud pública, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 719/2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen, para el caso de la ETC Zipaquirá comprende proteínas de origen animal (queso, huevo, carnes), verduras en ensaladas crudas, jugos y agua de grifo para la preparación de alimentos (microbiológicos y fisicoquímicos) con una periodicidad de dos veces al mes, aplicando el muestreo a cada tipo de ración, es decir, un muestreo al mes para una sede donde se prepare complemento AM/PM y un muestreo al mes para una sede donde se prepare complemento tipo almuerzo.

Los resultados del muestreo deberán entregarse al Municipio dentro del informe de facturación del mes correspondiente y en los Comedores escolares debe reposar una copia del acta de toma de muestras realizado.

NOTA: En caso de obtener resultados no conformes en un análisis, tanto en el muestreo realizado por el operador como el muestreo realizado por los entes de control del Municipio, el futuro operador deberá de manera escrita informar el plan de mejora a realizar y verificar nuevamente el alimento muestreado hasta que arroje un resultado conforme. Toda la información debe entregarse al Municipio con el informe mensual o antes si así lo requiere la supervisión del contrato.

8.2 Muestreo microbiológico a la ración Industrializada

El contratista deberá garantizar la calidad e inocuidad del alimento de las raciones industrializadas, mediante la presentación de los resultados obtenidos a los análisis microbiológicos realizados por los diferentes proveedores de cada componente.

9. Entregar un consolidado mensual de la población atendida y el número decomplementos alimentarios entregados en el marco del Programa de Alimentación Escolar, desagregado por establecimiento Educativo, tomando como insumo las certificaciones suscritas y rubricadas por el Rector(a) de la IEM correspondiente.

10. Suministrar complementos alimentarios así:

*Un complemento PAE de la mañana o la tarde denominado ración preparada en sitio AM o PM que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentes definidos por cada grupo escolar.

*Un complemento PAE denominado ración tipo almuerzo que aporte el 30% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenes requieren diariamente de acuerdo al grado escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 23de Diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentes definidos por cada grupo escolar.

*Un complemento PAE denominado ración industrializada de la mañana o la tarde que aporte el 20% de calorías y nutrientes que los niños, niñas y jóvenesrequieren diariamente de acuerdo al grupo escolar y a las condiciones solicitadas en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE según Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 de la UApA, y que debe contener los componentes definidos por cada grupo escolar.

Dependencia: Secretaria Jurídica	Elaboró: Diana Esperanza Prieto Ríos Profesional Universitario	Revisó: MORELY RODRIGUEZ ABRIL CONTRATISTA ABOGADA EXTERNA PS-534-2025	Aprobó: DIEGO FERNANDO GUZMAN OSPINA Secretario Jurídico PS-534-2025	Ruta del Documento: ANEXO MINUTA DE CONTRATO PAE 2025

De acuerdo con los lineamientos señalados en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021, la entidad ha definido mantener el suministro bajo la modalidad ración industrializada, en aquellas sedes educativas que por su infraestructura NO permite la preparación de los alimentos directamente en lasinstalaciones del comedor escolar con la garantía de calidad e inocuidad de losalimentos definidos en los ciclos de menús. Lo anterior, como quiera que en laactualidad no se cuenta con una sede que cumpla con las condiciones requeridas para la elaboración y ensamble bajo la Modalidad Comida calientetransportada.

NOTA: La supervisión del contrato acorde a la necesidad podrá modificar cantidades en cada tipo de complemento sin modificar el número total de cupos, ni el número total de raciones.

11. Al inicio de la ejecución del contrato (primera semana), el operador deberá radicar con el supervisor del contrato las **fichas técnicas** de la totalidad de los alimentos y productos a utilizar en las diferentes raciones, junto con el concepto sanitario de cada proveedor. Las fichas técnicas sólo se podrán cambiar con previa autorización del Municipio a través de la supervisión del contrato, justificando dicho cambio o si el municipio considera inadecuada la calidad del proveedor contratado por el futuro Operador.

12. Dar cumplimiento a los ciclos de menús derivados de la minuta patrón y de acuerdo con la Resolución 00335/2021 y sus anexos y/o la normatividad que modifique, aclare o complemente, lo solicitado en el presente pliego; aplicarlos, mantener el número de intercambios autorizados, publicar la minuta en cada centro de producción y acatar los ajustes que la ETC requiera para el cumplimiento de las directrices del Plan de Alimentación Escolar-PAE, dadas por la Unidad Administrativa especial de Alimentación escolar - Alimentos para Aprender UApA.

13. Mantener calibrado y en funcionamiento, los instrumentos de medición (grameras y termómetros) y hacer uso adecuado de las cucharas medidoras estandarizadas para garantizar el cumplimiento de porciones y temperaturas.

14. Disponer de una copia del Plan de Saneamiento Básico PSB ajustado y aprobado por el supervisor del contrato, para cada institución educativa municipal acorde a la ración ofrecida, en físico o en medio electrónico, según al acceso a internet que tenga la sede, garantizando su consulta efectiva, debe incluir:

a. Programa de limpieza y desinfección.
b. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
c. Programa integrado de control de plagas.
d. Programa de abastecimiento de agua potable.
e. Plan de capacitación a manipuladores.
f. Plan de trazabilidad.

Este PSB debe contener los formatos que serán utilizados en las verificaciones en campo durante la ejecución del contrato para el seguimiento por parte de la ETC, y demás entidades de control participantes en el programa de alimentación escolar,quienes verificarán su puesta en práctica.

El operador deberá cumplir el plan de manejo integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la modalidad preparado en sitio, acorde con el plan de manejo integral de cada IEM, teniendo en cuenta el código de colores según la resolución 2184 del 2019 del Ministerio de ambiente y desarrollo sostenible.

En cuanto a la recolección de residuos orgánicos y líquidos (aceites), el operador debe presentar soporte de la recolección de estos, emitidos por la empresas contratadas.
El plan de capacitación debe incluir inducción al personal manipulador, que contemple temas como: generalidades del PAE, calidad e inocuidad, nutrición y atención a la comunidad educativa.

15. Contar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674/2013 o la norma que la modifique, aclare o adicione, conuna bodega de almacenamiento o planta de ensamble; la cual debe tener acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta, y debe tener concepto **FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS,** con porcentaje de cumplimiento mayor al 80 %, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato.

NOTA 1: El operador debe autorizar el ingreso sin notificación previa, de personal autorizado por la Entidad y entes de control, y admitir el registro fotográfico a las instalaciones de la misma para verificación durante la ejecución del contrato.

NOTA 2: Debe mantener publicado el horario de atención en un lugar visible del acceso de la bodega.

NOTA 3: En caso de destinar la bodega para el almacenamiento de otros proyectos, se debe delimitar y dar cumplimiento al área establecida en los pliegos para el programa del Municipio.

16. Contar con el transporte mínimo requerido para la ejecución del programay garantizar que tanto vehículos como personal transportador cumplan a cabalidad la normatividad vigente (resolución 2674 de 2013 y resolución 2505 de 2004 Min. de transporte). Los vehículos ofertados no se podrán cambiar sin autorización del municipio a través de la interventoría y/o la supervisión del contrato, previa verificación del cumplimiento legal de lo ofertado. Los documentos de los vehículos y de los conductores contratados, deben ser presentados durante la primera semana de ejecución del contrato y permanecer vigentes:

- Documentos del vehículo: tarjeta de propiedad, soat, revisión técnico mecánica (si aplica), concepto sanitario del vehículo, programa de limpieza y desinfección, formato de control de temperatura.

- Documentos del conductor: documento de identidad, licencia de conducción, certificación de capacitación en BPM con soportes según normatividad vigente (de acuerdo al alimento transportado), exámenes de laboratorio con certificado médico como manipulador de alimentos y certificado médico ocupacional.

11. Garantizar oportunamente el suministro de combustible o gas para la prestación del servicio en las Instituciones Educativas en las que sea requerido dicho servicio, entregar soporte de remisiones de cada entrega y la facturación.

12. Cargar y mantener actualizada la información requerida en el SIGEPAE, según solicitud de la UApA.

19. De conformidad Artículo 4 de la Ley 2042 de 2020, por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE, el contratista deberá integrar dentro de su personal como manipuladores de alimentos, un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia niños, niñas o adolescentes beneficiarios del PAE, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia de la IEM.

OBLIGACIONES GENERALES EN CONDICIONES NORMALES.

El operador deberá cumplir con los siguientes ítems que se derivan de lo exigido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar, la normatividad vigente relacionada con el programa, el plan de desarrollo de la Alcaldía y el

programa de alimentación escolar del Municipio y que se encuentran descritas en el presente pliego de condiciones:

1. Cumplir el objeto y actividades contractuales de la mejor forma y con la mejor calidad.
2. Cancelar en forma oportuna y presentar mensualmente la planilla pagada al SGSS integral, y la certificación suscrita por el representante legal y/o revisor fiscal donde manifieste que se cumple con los aportes a la seguridad social y pagos parafiscales de sus empleados.
3. Entregar un consolidado mensual de la población atendida y el número de complementos alimentarios realmente entregados en el marco del Programa de Alimentación Escolar, desagregado por establecimiento Educativo, tomando como insumo las certificaciones suscritas y rubricadas por el Rector(a) de la IEM correspondiente.
4. Contar con el personal profesional y técnico idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del Programa. Adicionalmente, se debe garantizar la supervisión en campo en todas las Instituciones educativas tanto en el área urbana y rural; así mismo, acudir al llamado para atención de novedades respecto al funcionamiento del programa de forma inmediata.
5. El personal manipulador de alimentos, debe ser en la cantidad establecida por la secretaria de Educación de manera autónoma, de acuerdo al número de beneficiarios y a la modalidad suministrada; este personal debe garantizarse desde el primer día de ejecución y mantenerse durante la vigencia del contrato. En caso de presentarse eventualidades con dicho personal (renuncia, incapacidades u otros) el operador deberá informar a la entidad de manera inmediata y garantizar el reemplazo del mismo manteniendo la cantidad solicitada por el Municipio.
6. 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.
7. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. Para ello los procesos deben minimizarla generación de desperdicios en sus procesos y debe ir acorde con lo especificado en el Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos, delPSB.
8. Presentar si es requerido por el supervisor del Municipio, informes de ejecución y atención a novedades, en la oportunidad y calidad requeridas.
9. Realizar el mantenimiento a los equipos entregados en condiciones óptimas de funcionamiento y estado bajo su custodia en el Municipio para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar- PAE, de acuerdo a lo evidenciado en el inventario y diagnóstico inicial, de la siguiente forma: mantenimiento preventivo según cronograma aprobado por la entidad y mantenimiento correctivo a necesidad, igualmente se debe mantener actualizadas las hojas de vida de los equipos.
10. Cumplir con las obligaciones señaladas en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 y/o la que expida la UApA, en las diferentes etapas allí previstas, los que hacen parte integral de los estudios previos, de los pliegos de condiciones y en consecuencia del futuro contrato a celebrarse. Debe tenerse en cuenta las obligaciones mínimas que hacen parte de estepliego de condiciones, así como la información suministrada por la entidadcontratante para el desarrollo del futuro contrato a celebrarse.
11. Mantener la calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos, materia primay preparaciones finales, durante toda la ejecución del contrato de acuerdo con lo exigido en el Anexo técnico de la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y o la que expida la Unidad Administrativa para Aprender -UApA.
12. Acatar las directrices y planes de mejora propuestos por la Secretaría de Educación de Zipaquirá, quien es la Supervisora del contrato con el debido respeto, seriedad y oportunidad requerida, cumpliendo los plazos que se establezcan de común acuerdo para no entorpecer la ejecución delcontrato. Utilizar los formatos exigidos por la UApA y/o ajustados por el Municipio en las actividades donde se requiera.
13. En caso de presentarse calamidades tales como desastres naturales, olas invernales, paros o cualquier otro fenómeno, que impidan o afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el operador debe atender las directrices a tomar con apoyo de la Secretaría de Educación de Zipaquirá, la supervisión o el

Municipio, para garantizar la continuidad del servicio, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 de la UApA y/o la norma que expida la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar, que modifique, aclare o complemente el programa PAE.

14. Garantizar que los recursos del contrato sean destinados únicamente para el cumplimiento del objeto del contrato.

15. Atender en debida forma las solicitudes y visitas sin previo aviso a las unidades de servicio,bodegas, plantas y sedes administrativas que realice la Secretaría de Educación en su condición de supervisora del contrato para la ejecución del programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del programa de Alimentación escolar presentando la documentación y demás que se requiera en relación con la prestación del servicio admitiendo registro fotográfico.

16. Presentar los planes de mejora, que llegare a solicitar la supervisión del contrato en los plazos que para el efecto se fijen para su efectivo cumplimiento.

17. El personal mínimo requerido podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, por otro de mejores o iguales calidades, previa autorización escrita del Municipio. La entidad contratante podrá modificar el personal requerido de acuerdo a las necesidades que se vayan presentando en el Programa durante la ejecución del contrato o por solicitudes realizadas por la UApA.

18. Realizar la inscripción ante la autoridad sanitaria competente, conforme al procedimiento señalado por la ETS como lo establece el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013.

19. Cumplir con las demás obligaciones que estén contempladas en la Resolución No. 0335 de 2021 por la UApA y sus anexos técnicos y/o la norma que aclare, modifique o complemente del Programa PAE y las demás que contribuyan a la adecuada ejecución del objeto contractual.

20. Pagar los descuentos por incumplimiento de la siguiente manera: Teniendo en cuenta que el artículo 44 de la Constitución Nacional protege los derechos de los niños, niñas y jóvenes del municipio de Zipaquirá; que de acuerdo a lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las entidades estatales podrán acordar las condiciones, modalidades, cláusulas que consideren necesarias para garantizar el cumplimiento de la contratación estatal, sin que estén por fuera de la ley; el Municipio por conducto de la Secretaría Jurídica, podrá aplicar descuentos de mutuo acuerdo con el operador previo agotamiento al debido proceso y el derecho a la contradicción.

Para ello se ha considerado que el futuro operador está en la capacidad de cumplir a cabalidad con las exigencias del programa PAE, la Resolución 0335 del 23 de diciembre del 2021 de la UApA, el pliego de condiciones yla normatividad vigente; por tanto, en caso de presentar falencias se procederá de la siguiente manera:

a. En el primer evento de incumplimiento, allegar un oficio solicitando las mejoras de los hallazgos evidenciados en una o varias IEM del municipio, con seguimiento de cumplimiento estipulado por la supervisión del contrato y el futuro Operador.
b. En el segundo evento de incumplimiento, un oficio solicitando de manerainmediata los planes de mejora a los hallazgos evidenciados con plazo de cumplimiento estipulado por la entidad contratante y verificación de correcciones realizadas, adicionalmente informando que en caso de seguir el incumplimiento se procederá a la aplicación de multas y/o descuentos acá descritos.
c. En el tercer evento de incumplimiento, se procederá a generar un requerimiento con los descuentos que apliquen según la tasación aquí contenida.

Para ello se determina que los eventos de incumplimiento acá especificados tendrá los siguientes descuentos:

1. Por no presentar dentro de los primeros cinco días hábiles, a la radicación de los documentos para el pago, los formatos de pago de SGSS del personal manipulador, se realizará descuento del 2% del valor día del número de raciones entregadas, tomando como base el menor valor de lasraciones ofertadas.

2. Por no acatar las recomendaciones, ajustes, sugerencias y solicitudes hechas por la supervisión del contrato en cabeza de la Secretaría de Educación, dentro de los plazos que se establezcan, se realizará

descuento del 5% del valor día del número de raciones entregadas tomando como base el menor valor de las raciones ofertadas.

3. Por no entregar el número de raciones contratadas por modalidad, o la porción estipulada de acuerdo a lo solicitado por la Secretaría de Educación y a la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021; no se pagarán las raciones que no han sido entregadas o que se entregan por debajo de la porción exigida y adicionalmente se realizará descuento del 10% del valor día de las raciones entregadas en los IEM donde se evidencie el incumplimiento.
4. Por no cumplir con la minuta de cada ración suministrada, de acuerdo a losolicitado en la Resolución 00335 de 23 de Diciembre de 2021 y/o a la normaaplicable, la que sea definitiva para el desarrollo del objeto del contrato, o por realizar cambios a la minuta suministrada sin previa autorización, se realizará descuento del 15% del valor día de las raciones entregadas, en la modalidad donde se evidencie el incumplimiento y en cada institución educativa municipal donde se observe y reporte este incumplimiento.
5. Por la entrega de componentes posterior a la solicitud de cambio o de reposición, o por la no entrega de componentes, se realizará el descuentodel componente no entregado y adicionalmente se realizará descuento del15% del valor día de las raciones entregadas en los IEM donde seevidencie o reporte el faltante.
6. Por no cumplir con el plazo estipulado para la entrega de las fichas técnicasde los alimentos y productos, por entregas parciales de dichas fichas o la Información contenida en ellas, o cambio no autorizado de fichas técnicas,se realizará descuento del 10% del valor día de raciones entregadas en todas las modalidades.
7. Por no contar con la totalidad de personal solicitado por la normatividad vigente para el funcionamiento del programa de alimentación escolar en elmunicipio de Zipaquirá, se realizará descuento del 10% del valor día de laración entregada en los IEM donde se evidencie el incumplimiento.
8. Por no cumplir con la normatividad relativa a transporte y personal transportador en los vehículos a utilizar para la logística del municipio o porevidenciarse cambios de vehículos o de personal transportador sin previaautorización, se realizará descuento del 10% del valor día de la totalidad de raciones entregadas en todas las modalidades.
9. Por no mantener FAVORABLE el concepto higiénico sanitario de la bodega, o planta de producción o planta de ensamble ofertada para el desarrollo del programa, durante la ejecución del contrato, se realizará descuento del 15% del valor día del total de las raciones suministradas para el municipio por cada día de que mantenga el incumplimiento.
10. Por no mantener la calidad e inocuidad de los alimentos, durante laejecución del contrato, por encontrar alimentos alterados, vencidos, contaminados en las instituciones educativas municipales se aplicará descuento del 25% del valor día de las raciones entregadas en la modalidad donde se evidencie dicho alimento.
11. Por no entregar en cada institución educativa municipal, una copia del Plande Saneamiento ajustado al tipo de ración ofertada en dicha IEM, por no aplicar el Plan de Saneamiento y no cumplir con la calidad y cantidad de los implementos de aseo así como por no encontrar formatos de control encampo, de los programas contenidos en el Plan de Saneamiento, se realizará descuento del 10% del valor día de las raciones entregadas en lainstitución educativa municipal donde se evidencie el incumplimiento.
12. Por no cumplir con el mantenimiento preventivo y correctivo solicitado porla supervisión o determinado en el diagnóstico inicial, plasmado en el cronograma, se realizará descuento del 15% del valor día de las racionessuministradas en la IEM donde se evidencie la falta de mantenimiento.
13. Por no entregar dentro de los 10 primeros días hábiles del mes, las certificaciones de entrega suscritas por los rectores de las IEM de los beneficiarios, correspondiente al mes inmediatamente anterior, por omitir o cambiar información en dichas planillas, se realizará descuento del 5% del valor día de las raciones suministradas en los IEM donde se evidencia inconsistencia de la información.
14. Por no cumplir con los plazos establecidos de común acuerdo entre el operador y la entidad contratante,

por la supervisión y/o interventoría del programa de alimentación escolar y demás entes de control; así como porla no entrega de la documentación e informes exigidos por la supervisión del programa, se realizará descuento del 15% del valor día de las racionesentregadas tomando como base la ración de menor valor.

15. Por encontrarse resultados microbiológicos no conformes, por no cumplir con la toma de muestras, por no acatar las recomendaciones de muestreoconjunto, por no realizar planes de mejora efectivos para el mejoramientode los resultados de los análisis microbiológicos, se realizará descuento del 5% del valor día del total de raciones suministradas en el tipo de raciónd onde se evidencie el incumplimiento o no se realice la toma de muestras.

16. Por no cumplir las demás obligaciones plasmadas en la Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 de la UApA, pliego de condiciones anexos y contrato, se realizará descuento del 10% del valor día del total de racionessuministradas teniendo como base la ración de menor valor.

17. Por no cumplir con el porcentaje de compras locales solicitado por la UApA,se realizará descuento del 10% del total día de raciones suministradas.

21. El contratista deberá dar cumplimiento a los protocolos de bioseguridad.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para dar aplicación a las sanciones yprocedimientos, se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Guía para la Gestión Administrativa en materia de incumplimientos contractuales del PAE, emitida por el Ministerio de Educación Nacional.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el evento en que se llegare a hacer uso de lo dispuesto en el artículo 52 de la Ley 2195/2022 en lo que se refiere a laaplicación de las excepciones previstas, es de obligatoriedad se le informea la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender tal situación remitiendo copia de las decisiones. Dichos procesos administrativos sancionatorios o actuaciones de la administración deben adelantase de manera rápida, buscando siempre evitar dilaciones que conlleven paralización o interrupción del Programa deAlimentación Escolar, teniendo en cuenta la afectación que la estrategia puede tener, máxime cuanto no es dable la retroactividad en los beneficios del Programa.

El contratista se obliga a dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo2.20.1.1.3. del Decreto 248 de 2021 “Por el cual se adiciona la Parle 20al Libro 2 del Decreto 1071 de 2015, Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos”. Por lo tanto, está en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos

CLÁUSULA QUINTA – VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: El valor del presente Contrato corresponde a la suma de: **SEIS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($6.984.484.258,88).**

El municipio de Zipaquirá pagará al Contratista el valor del presente Contrato con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal:

NUMERO DE CDP	FECHA	RUBRO	NOMBRE DEL RUBRO	FUENTE	VALOR DEL CDP	VALOR A APROPIAR
2025001067	11/04/ 2025	23032201028332 613592.3.2.02.01. 002	Productos alimenticios, bebidas y tabaco; textiles, prendas de vestir y productos de cuero	1101 ICLD PREDIAL U VIG ACT	$1.100.469.340.41	$1.100.469.340.41
				1309 PAE REGULAR Y JORNADA ÚNICA - UAPA	$3.478.091.000.00	$3.478.091.000.00

Dependencia:	Elaboró:	Revisó:	Aprobó:	Ruta del Documento:
Secretaria Jurídica	Diana Esperanza Prieto Ríos Profesional Universitario	MORELY RODRIGUEZ ABRIL CONTRATISTA ABOGADA EXTERNA PS-594-2025	DIEGO FERNANDO GUZMAN OSPINA Secretario Jurídico PS-594-2025	ANEXO MINUTA DE CONTRATO PAE 2025

				2403 SGP LIBRE INVERSION	$1.012.912.571.53	$1.012.912.571.53
				2501 SGP PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 305.672.152.00	$ 305.672.152.00
				3101 RTOS FROS REC PROPIOS ICLD	$ 857.661.534.00	$ 852.145.792.88
				3108 RTOS FROS PAE	$ 100.000.000.00	$ 100.000.000.00
				2502 RB RTOS FROS ALIMENTACION ESCOLAR	$ 135.193.402.06	$ 135.193.402.06
TOTAL					**$6.990'000.000.00**	**$6.984'484.258,88**

El presente Contrato está sujeto a registro presupuestal y el pago de su valor a las apropiaciones presupuestales

EL MUNICIPIO pagará al contratista, el valor del contrato a través de pagos parciales, de acuerdo al número de raciones proporcionadas, para lo cual deberá presentar:

- Factura, en la que se relacionen los ítems entregados, su valor unitario, se precise el iva y el valor total, adicionalmente la factura debe cumplir los requisitos del código de comercio y el estatuto tributario.
- Informe técnico de ejecución y soportes de ejecución, dicho informe no podrá presentar tachones, enmendaduras, ni estar incompleto.
- Acreditación de estar al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensiones y riesgos profesionales).
- Certificación suscrita por el Rector de la IEM respectiva.
- Copia del RUT (Para la primera cuenta)

De otra parte, el supervisor deberá presentar lo siguiente:

- Presentar informe de supervisión
- Certificar y emitir acta de cumplimiento a satisfacción respecto al objeto aquí contratado.
- Verificar el cumplimiento de la obligación al sistema de seguridad en salud, pensiones y riesgos Profesionales.

Todos los pagos están sujetos al PAC.

PARÁGRAFO PRIMERO. **LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE ZIPAQUIRÁ** efectuará los descuentos de Ley con base en las normas vigentes, de acuerdo con la información tributaria suministrada por EL CONTRATISTA y con la actividad objeto del contrato.
PARÁGRAFO SEGUNDO. El presente Contrato está sujeto a registro presupuestal y el pago de su valor a las apropiaciones presupuestales. Los pagos se realizarán dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de presentación del certificado de cumplimiento firmado por el supervisor del Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DECLARACIONES DEL CONTRATISTA: El Contratista hace las siguientes declaraciones:
1. Conoce y acepta los Documentos del Proceso.
2. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió del municipio de Zipaquirá respuesta oportuna a cada una de las solicitudes.

3. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato.
4. El Contratista al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad.
5. Está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral.
6. El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato.
7. El Contratista durante la ejecución del presente Contrato realizará todas las actividades necesarias para la entrega final de los elementos, cumpliendo con el Cronograma establecido en la cláusula 6 del presente Contrato.
8. El Contratista al momento de la celebración del presente Contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses.
9. El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas.
10. El Contratista se compromete a no contratar menores de edad para el ejercicio del objeto contractual, así como a no permitir que se subcontrate a menores de edad para tales efectos, dando aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de la Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños.

CLÁUSULA SÉPTIMA – PLAZO: El plazo de ejecución del contrato es de CIENTO SEIS (106) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2025, contados a partir de la fecha del cumplimiento de los requisitos de ejecución.

CLÁUSULA OCTAVA – DERECHOS DEL CONTRATISTA:
1. Recibir la remuneración pactada en los términos de la Cláusula 5 del presente contrato.

CLÁUSULA NOVENA – OBLIGACIONES PARTICULARES DEL CONTRATISTA:
1. Prestar el servicio objeto del contrato dentro de los plazos señalados en este contrato.
2. Cumplir con las especificaciones y/o condiciones técnicas establecidas, de acuerdo con lo previsto en el pliego de condiciones.
3. Garantizar el transporte y correcta entrega de todos los elementos en las condiciones exigidas, los gastos de transporte correrán por parte del contratista.
4. Entregar a la Almacenista Municipal la respectiva factura del bien entregado, discriminando las cantidades y los valores desagregados por ítems.(si aplica)
5. Cumplir con las normas y los lineamientos técnicos administrativos y estándares de la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER -UApA que regulan los bienes objeto de este contrato, garantizando la calidad de los mismos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DERECHOS PARTICULARES DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ:
1. Hacer uso de la cláusula de imposición de multas, la cláusula penal o cualquier otro derecho consagrado a el municipio de Zipaquirá de manera legal o contractual.
2. Hacer uso de las cláusulas excepcionales del contrato, siempre y cuando el municipio de Zipaquirá considere incluirlas.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA – OBLIGACIONES GENERALES DEL MUNICIPIO DE ZIPAQUIRÁ:
1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
2. Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.
3. Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista.

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – RESPONSABILIDAD:
La UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS ZIPA 2025 es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula 2 del presente Contrato. La UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS ZIPA 2025 será responsable por los daños que ocasionen sus empleados, los empleados de sus subcontratistas, al municipio de Zipaquirá en la ejecución del objeto del presente Contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la ley.

Dependencia: Secretaria Jurídica	Elaboró: Diana Esperanza Prieto Ríos Profesional Universitario	Revisó: MORELY RODRIGUEZ ABRIL CONTRATISTA ABOGADA EXTERNA PS-534-2025	Aprobó: DIEGO FERNANDO GUZMAN OSPINA Secretario Jurídico PS-534-2025	Ruta del Documento: ANEXO MINUTA DE CONTRATO PAE 2025

CLÁUSULA DECIMA TERCERA – CONFIDENCIALIDAD: En caso de que exista información sujeta a reserva, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, la parte interesada debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA – TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO. El municipio de Zipaquirá puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el Contrato, de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el Contratista cumpla con el objeto del presente Contrato. En tal caso de requerirse deberá constar por escrito ser suscrita por las partes intervinientes y así mismo será creada, aprobada y publicada en el SECOP II.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - CADUCIDAD: El municipio de Zipaquirá estará facultado a declarar la caducidad cuando exista un incumplimiento del contrato por parte del Contratista en la forma y de acuerdo con el procedimiento previsto por la ley.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – MULTAS: En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente contrato, el municipio de Zipaquirá puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas: En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones, por parte del contratista, este faculta al municipio de Zipaquirá para que se le imponga multas sucesivas, equivalentes al 1% del valor total del contrato, hasta un monto total del 10% del valor total del mismo, dependiendo de la gravedad del incumplimiento. El pago o la deducción de las multas no exonerarán al contratista de su obligación de ejecutar el contrato y de las demás responsabilidades y obligaciones del mismo. Estas multas se causarán hasta cuando el contratista demuestre que ha tomado las medidas necesarias y suficientes para corregir el incumplimiento a satisfacción del supervisor asignado. Si pasaren más de treinta (30) días calendario sin que se hayan tomado las medidas a que se refiere este numeral, o si hubiere transcurrido el plazo fijado por el supervisor al contratista sin que se hayan obtenido los resultados exigidos, el municipio podrá declarar la caducidad del contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA – CLÁUSULA PENAL: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente Contrato, el contratista debe pagar al municipio de Zipaquirá a título de indemnización, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el municipio de Zipaquirá adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil.

PARÁGRAFO. El valor de la multa y la cláusula penal pecuniaria ingresarán al Tesoro del municipio de Zipaquirá y podrá ser tomado directamente de los saldos a su favor si los hubiere o de la garantía constituida, y si esto no fuere posible se cobrará por la vía judicial, de conformidad con las normas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – GARANTÍAS Y MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO. El Contratista se obliga a garantizar el cumplimiento de las obligaciones surgidas a favor del municipio de Zipaquirá, con ocasión de la ejecución del contrato, de acuerdo con la información de la siguiente tabla:

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Con una duración igual al plazo de ejecución y cuatro (4) meses más contados a partir de la firma del contrato
Salarios y Prestaciones Sociales	En cuantía equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del contrato	Con vigencia igual al plazo de ejecución y Tres (3) años más, contados a partir de la firma del contrato.

Calidad del Servicio	En cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.	Con vigencia igual al plazo de ejecución contractual y seis (6) meses más, contados a partir de la firma del contrato.
Responsabilidad civil extracontractual	En cuantía equivalente a 400 SMMLV	Con vigencia igual al plazo de ejecución contractual

El Contratista se compromete a mantener vigente la garantía durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA – INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA: El Contratista es una entidad independiente del municipio de Zipaquirá, y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. La UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS ZIPA 2025, no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del municipio de Zipaquirá, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – CESIÓN: El Contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente Contrato sin la autorización previa y por escrito del municipio de Zipaquirá.

Si el Contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, el municipio de Zipaquirá está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el Contratista se obliga a informar oportunamente al municipio de Zipaquirá de esta y solicitar su consentimiento. Si la operación pone en riesgo el cumplimiento del Contrato, el municipio de Zipaquirá exigirá al Contratista, sus socios o accionistas una garantía adicional a la prevista en la cláusula 17 del presente Contrato.

Si el Contratista, sus socios o accionistas no entregan esta garantía adicional, el municipio de Zipaquirá puede válidamente oponerse ante la autoridad correspondiente a la operación de fusión o escisión empresarial o cambio de control.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA – INDEMNIDAD: El Contratista se obliga a indemnizar al municipio de Zipaquirá con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato.

El Contratista se obliga a mantener indemne al municipio de Zipaquirá de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado. El Contratista mantendrá indemne al municipio de Zipaquirá por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR: Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA – SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las controversias o diferencias que surjan entre el Contratista y el municipio de Zipaquirá con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente Contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA – NOTIFICACIONES: Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones del municipio de Zipaquirá, que deba realizar al contratista en desarrollo del contrato se notificará de conformidad con lo dispuesto en el artículo 56 de la Ley 1437 de 2011, modificada por el artículo 10 Ley 2080 de 2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – SUPERVISIÓN: La supervisión se ejercerá de conformidad con lo establecido en el documento de los estudios previos de la presente contratación, que hacen parte integral del contrato que se aprueba por el SECOP II y de acuerdo con las atribuciones conferidas en la Resolución 165 de 29 de mayo de 2018, "Mediante la cual se adopta el manual de supervisión ye interventoría", modificada por la Resolución N°1714 del 29 de diciembre de 2023 que será ejercida por la Secretaria de Educación o quien haga sus veces.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEXTA – PREFECCIONAMIENTO Y EJECUCION: El contrato se perfecciona con la aceptación y aprobación de las partes en SECOP II. Para su ejecución requiere el registro presupuestal la aprobación de la garantía de que trata la Cláusula 18 del presente contrato y la acreditación de encontrarse el Contratista a paz y salvo por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral

CLAUSULA VIGESIMA SÉPTIMA- ANEXOS DEL CONTRATO: Hacen parte integrante de este contrato los siguientes documentos:

1. Los estudios previos.
2. La oferta presentada por EL CONTRATISTA.
3. Las actas, acuerdos, informes y documentos precontractuales.
4. Certificado de disponibilidad presupuestal.
5. Registro presupuestal
6. Los demás documentos del expediente contractual.

CLAUSULA VIGÉSIMA OCTAVA – PUBLICACION: El municipio de Zipaquirá deberá publicar el presente contrato en el SECOP II, de conformidad con el art 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA – DOCUMENTOS: Hacen parte integrante de este contrato los siguientes documentos:
1. La totalidad de documentos publicados en SECOP II.
2. Estudios previos.
3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal.
4. Registro presupuestal.
5. Todos los documentos expedidos durante la ejecución contractual

CLAUSULA TRIGÉSIMA – USO DE LA INFORMACIÓN:
El contratista acepta con la suscripción del presente contrato que los datos personales que conforman el expediente contractual podrán ser publicados por parte del municipio de Zipaquirá en el SECOP II y los demás portales establecidos legalmente para el efecto, en aplicación de publicidad y transparencia de igual manera, acepta que el municipio de Zipaquirá podrá usar los mismos al momento de dar respuesta a los requerimientos de los organismos de control y/o judiciales.

CLAUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA – LIQUIDACIÓN: De conformidad el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, la liquidación del contrato se hará de mutuo acuerdo dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. Si el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga el municipio de Zipaquirá, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, el municipio de Zipaquirá tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 141 del C.P.C.A. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del C.P.C.A.

CLAUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – NORMATIVIDAD APLICABLE: El presente contrato se sujetará a la Ley 80 de 1993, modificada por la Ley 1150 de 2007, y reglamentadas por el Decreto 1082 de 2015 y en las materias no reguladas dicha normatividad, a las disposiciones civiles y comerciales. Se aplicará la legislación comercial cuando el contrato tenga el carácter de mercantil de acuerdo con los artículos 20, 21 y 22 del Código de Comercio; en caso contrario se aplicará la legislación civil.

Dependencia: Secretaria Jurídica	Elaboró: Diana Esperanza Prieto Ríos, Profesional Universitario	Revisó: MORELY RODRIGUEZ ABRIL, CONTRATISTA ABOGADA EXTERNA, PS-534-2025	Aprobó: DIEGO FERNANDO GUZMAN OSPINA, Secretario Jurídico, PS-534-2025	Ruta del Documento: ANEXO MINUTA DE CONTRATO PAE 2025

CLAUSULA TRIGÉSIMA TERCERA - LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL: Para todos los efectos contractuales, legales y fiscales las partes acuerdan fijar como domicilio contractual el municipio de Zipaquirá.

ANEXO 1
ANEXO ECONOMICO

TIPO DE RACION	GRUPO ETARIO	No. CUPOS	# DIAS ATENCION PAE 2025	TOTAL RACIONES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Ración preparada en sitio Complemento Am/PM	PREESCOLAR	766	106	81.196	$ 5.278,32	$ 428.578.813,32
	PRIMARIA 1	2.528	106	267.968	$ 5.377,32	$ 1.440.949.625,40
	PRIMARIA 2	1.280	106	135.680	$ 5.426,28	$ 736.238.051,42
	SECUNDARIA	422	106	44.732	$ 6.447,25	$ 288.398.575,24
	MEDIA Y COMPLEM.	74	106	7.844	$ 6.547,17	$ 51.355.963,79
Ración Industrializada	PREESCOLAR	102	106	10.812	$ 6.598,42	$ 71.342.120,23
	PRIMARIA 1	525	106	55.650	$ 6.598,42	$ 367.202.089,42
	PRIMARIA 2	632	106	66.992	$ 6.907,08	$ 462.719.192,81
	SECUNDARIA	510	106	54.060	$ 7.833,06	$ 423.455.464,50
	MEDIA Y COMPLEM.	57	106	6.042	$ 8.265,66	$ 49.941.129,55
Ración tipo almuerzo	PREESCOLAR	208	106	22.048	$ 6.417,15	$ 141.485.345,82
	PRIMARIA 1	951	106	100.806	$ 6.504,52	$ 655.694.601,07
	PRIMARIA 2	711	106	75.366	$ 6.803,90	$ 512.782.801,30
	SECUNDARIA	1.449	106	153.594	$ 7.344,74	$ 1.128.107.529,29
	MEDIA Y COMPLEM.	285	106	30.210	$ 7.488,68	$ 226.232.955,72
	TOTAL	**10.500**	**106**	**1.113.000**		**$ 6.984.484.258,88**

VALOR TOTAL: SEIS MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS CON OCHENTA Y OCHO CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($6.984.484.258,88).

Los demás soportes serán los relacionados por el oferente en la oferta presentada