

 Alcaldía de Rionegro Departamento de Antioquia	ACTA DE INICIO	Código: FRCACS03
		Versión: 7
		Página 1 de 8

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

CONTRATO 10.13.00-21.16-041-2025

ACTA DE INICIO:

OBJETO:	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN BENEFICIO DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, GARANTIZANDO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONFORME A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA.	
CONTRATISTA:	NUTRICERES S.A.S	
VALOR DEL CONTRATO	CUARENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS DIEZ MIL CIENTO CUARENTA Y DOS PESOS (\$42.991.910.142).	
	VIGENCIA 2025: La suma de DOCE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES TRECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL SIESCIENTOS CINCO PESOS (\$ 12.249.388.605), respaldado en el Certificado de disponibilidad presupuestal No. 991 del 11 de julio de 2025, expedido por la Secretaría de Hacienda.	
	VIGENCIA 2026: La suma de TREINTA MIL SETECIENTOS CUARENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTIÚN MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS (\$30.742.521.537), respaldado en el acuerdo de vigencias futuras No. 011 de 2025.	
PLAZO:	El plazo del presente contrato es de QUINCE (15) meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio sin exceder el 31 de octubre de 2026.	
REGISTRO PRESUPUESTAL	1980	31/07/2025
APROBACIÓN DE PÓLIZAS:	01 DE AGOSTO DE 2025	

En la fecha, se reunieron CRISTIAN AGUIRRE BAENA, Subsecretario de Planeación Educativa en calidad de supervisor y HUGO ALBERTO GÓMEZ OTALVARO, como representante legal de NUTRICERES S.A.S, con el fin de elaborar el acta de inicio.

Se establecen las siguientes obligaciones para la ejecución contractual:

Elaboró: Equipo Interdisciplinario
Fecha: Septiembre 9 de 2020

Revisó: Subsecretaria de Contratación
Fecha: Septiembre 9 de 2020

Aprobó: Comité Institucional de Gestión y desempeño
Fecha: Septiembre 11 de 2020

 Alcaldía de Rionegro Departamento de Antioquia	ACTA DE INICIO	Código: FRCACS03
		Versión: 7
		Página 2 de 8

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

1. Cumplir con el objeto del contrato y las especificaciones técnicas mínimas descritas en los pliegos de condiciones, fichas técnicas y en la propuesta presentada, la cual para todos los efectos forma parte integral del contrato.
2. Constituir las respectivas garantías para amparar los riesgos del contrato.
3. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en tramamientos que puedan presentarse y en general se obliga a cumplir con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios.
4. Suscribir el acta de inicio, acta de recibo, acta de liquidación del contrato y las modificaciones a las que hubiera lugar.
5. Realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y la ejecución del contrato.
6. El contratista asumirá el pago los impuestos, gravámenes, aportes parafiscales y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas.
7. El contratista deberá aportar certificación expedida por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley o por el Representante Legal del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales), y aportes a la Cajas de Compensación Familiar, Servicio Nacional de Aprendizaje e ICBF, cuando a ello hubiere lugar, obligación que deberá adjuntarse al informe del supervisor y/o interventor y deberá ser verificada por éste.
8. Informar oportunamente al supervisor durante la ejecución del contrato las variaciones que se presenten al régimen de imposición por IVA u otras cargas tributarias en atención a los bienes o servicios contratados o al régimen tributario del contratista.
9. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión del contrato.
10. Suscribir acuerdo de confidencialidad, cuando aplique.
11. Garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, seguridad industrial, trabajo en alturas, bioseguridad, uso y manejo adecuado de residuos que le sean aplicables.
12. Presentar la evaluación al SG-SST emitida por la ARL respectiva, según Resolución No. 0312 de 2019.
13. Registrar por medio de la Agencia Pública de Empleo -APE- del Municipio de Rionegro, los empleos nuevos generados con ocasión al cumplimiento del objeto del contrato. Para esto, el contratista deberá inscribirse e inscribir las vacantes de los cargos que va a proveer, y así mismo, quien vaya a ser contratado por la empresa, deberá inscribir su hoja de vida ante la Agencia Pública de Empleo – APE del municipio de Rionegro. La suscripción del contrato de trabajo no se encuentra dentro del alcance que poseerá la Agencia Pública de Empleo del Municipio de Rionegro.
 PARÁGRAFO 1: Para el cumplimiento de lo señalado, el contratista deberá solicitar ante la APE la certificación de los registros hechos durante la ejecución del contrato.
 PARÁGRAFO 2: La Agencia Pública de Empleo del Municipio de Rionegro, desarrolla los procedimientos de registro de empresas, vacantes y oferentes, bajo los lineamientos brindados por el Servicio Público de Empleo.
14. Las demás obligaciones especiales de acuerdo con el objeto contractual (tratamiento de datos, derechos de autor, marcas y patentes cuando aplique).

Elaboró: Equipo Interdisciplinario Fecha: Septiembre 9 de 2020	Revisó: Subsecretaría de Contratación Fecha: Septiembre 9 de 2020	Aprobó: Comité Institucional de Gestión y desempeño Fecha: Septiembre 11 de 2020
---	--	---

 Alcaldía de Rionegro Departamento de Antioquia	ACTA DE INICIO	Código: FRCACS03
		Versión: 7
		Página 3 de 8

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Utilizar durante la ejecución de la operación y como condición de entrega y prestación del servicio las bodegas, plantas de ensamble y/o producción, para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, hornos, estufas, parrillas, freidoras, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
2. Aportar acta de inspección con Concepto Sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos expedida por la Secretaría de Salud en el cual conste que las instalaciones y el personal cumplen con los requerimientos de salud y salubridad exigidos. Esta acta y concepto debe mantenerse en toda la ejecución del contrato.
3. Garantizar permanentemente la calidad e inocuidad de los alimentos según lo establecido en las condiciones del contrato y las señaladas por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y demás autoridades sanitarias, asegurando que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Los alimentos previos al suministro que por sus características lo requieran, deben contar con registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente. Para ello, el contratista debe enviar una base de datos que contenga la relación de marcas por alimento que contemple tres (3) opciones de marcas o proveedor por alimento, debe contener registro sanitario vigente, fichas técnicas, las cuales serán aprobadas para su utilización por la supervisión. Este proceso debe hacer parte de la etapa de alistamiento, antes de dar inicio a la operación del Programa de Alimentación Escolar. Adicionalmente, los alimentos catalogados como perecederos y semiperecederos deben contar con un certificado de calidad mensual que incluya la liberación del producto terminado por parte del proveedor.
4. El contratista debe presentar el último concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, de las instalaciones y vehículos de los proveedores. Este documento debe ser emitido por la autoridad sanitaria competente.
5. Aportar al inicio del contrato, la siguiente documentación de las personas que manipularán los alimentos y cada vez que se presente rotación del personal como: hoja de vida formato en función pública, copia de cedula de ciudadanía, certificación de experiencia laboral en servicios de alimentación, certificado médico no mayor a un año (con concepto apto para manipular alimentos), soportes de la ejecución del plan de capacitación continuo y permanente del contratista.
6. Reemplazar al personal manipulador que por su estado de salud presente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. Además, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias producto de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación en los alimentos cuando se manipulen, de ello se debe dejar registro de las medidas preventivas y/o correctivas tomadas para mitigar la posible contaminación del alimento. Reportar a la Supervisión en un plazo no mayor a 24 horas el personal manipulador cada vez que se ausenta, retira, o recibe incapacidad por normas de Seguridad y Salud en el Trabajo. Especificar el lugar del trabajo al cual pertenece el manipulador (IE, sede o planta de producción)

Elaboró: Equipo Interdisciplinario
Fecha: Septiembre 9 de 2020

Revisó: Subsecretaria de Contratación
Fecha: Septiembre 9 de 2020

Aprobó: Comité Institucional de Gestión y desempeño
Fecha: Septiembre 11 de 2020

 Alcaldía de Rionegro Departamento de Antioquia	ACTA DE INICIO	Código: FRCACS03
		Versión: 7
		Página 4 de 8

7. Realizar la entrega de las raciones a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Todo vehículo debe contar con conductor y auxiliar y se debe presentar la documentación reglamentaria correspondiente.
8. Los vehículos deberán estar debidamente identificados y/o rotulados con los logos institucionales y del Programa, en un tamaño visible de 1,50 mts x 1,0 mts, el diseño deberá ser previamente aprobado por el Municipio y estar ajustado al manual de imagen de la Alcaldía, además deberá llevar la leyenda "transporte de alimentos"
9. Efectuar seguimiento y control de los complementos alimentarios entregados a los beneficiarios del Programa conforme a las características de calidad e inocuidad exigidas en la normatividad sanitaria vigente y los anexos técnicos de la Resolución 0335 de 2021, que permita verificar la cantidad y oportunidad en la entrega de los alimentos, garantizando la trazabilidad de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación. Se deberá contar con un equipo de refrigeración exclusivo para el almacenamiento diario de contra muestras de alimentos preparados e industrializados en una cantidad mínima de 200 gramos que permita mejorar el ejercicio de trazabilidad.
10. Garantizar como condición de entrega y prestación del servicio que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por el Código Sustantivo del Trabajo (3 veces durante la vigencia del contrato) cada dotación incluye tres (3) uniformes completos de tres colores diferentes de camisa y pantalón, gorro antifluído, tapabocas, botas de seguridad o zapatos y elementos de protección personal, 9 uniformes en total, las cuales serán entregadas así: (octubre de 2025, febrero de 2026 y junio de 2026) o según indicaciones del supervisor del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario según las siguientes claridades (cuando el personal manipulador ingrese: realizar la entrega de (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluído, tapabocas, y elementos de protección personal. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) se realizará una entrega en el mes de octubre de 2025: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); gorro antifluído, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de octubre de 2025: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta (auxiliar, técnicos y tecnólogos): 1 uniforme completo de camisa, pantalón, 1 calzado de labor, gorro antifluído, tapabocas. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) en el mes de febrero de 2026 se entregará: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluído, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de febrero de 2026: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta: 1 uniforme completo de camisa, pantalón, 1 calzado de labor, gorro antifluído, tapabocas. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) en el mes de junio de 2026 se entregará: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluído, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de junio de 2026: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta: 1 uniforme completo de camisa, pantalón, gorro antifluído, tapabocas.

Elaboró: Equipo Interdisciplinario Fecha: Septiembre 9 de 2020	Revisó: Subsecretaria de Contratación Fecha: Septiembre 9 de 2020	Aprobó: Comité Institucional de Gestión y desempeño Fecha: Septiembre 11 de 2020
---	--	---

Si este documento se encuentra impreso no se garantiza su vigencia, por lo tanto es copia no controlada, la versión vigente reposa en el aplicativo

 Alcaldía de Rionegro Departamento de Antioquia	ACTA DE INICIO	Código: FRCACS03
		Versión: 7
		Página 5 de 8

11. Presentar previo a la ejecución del contrato y dar cumplimiento al plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos y supervisores de campo que empleen para la operación del Programa. Mediante el plan de capacitación continuó, el contratista deberá garantizar que el personal manipulador conozca y cumpla con la normatividad sanitaria vigente y el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones a la población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El contratista responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la operación del Programa. El plan de capacitación debe contener un mínimo de 10 horas anuales sobre asuntos específicos que trata la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 0335 de 2021, contemplar cronograma anual, para aprobación por la supervisión, donde se identifique temas, duración, personal manipulador, responsable y cumplir con las características definidas en la Resolución 2674 de 2013. Dicho plan debe ser liderado por el profesional de Gestión en Inocuidad Alimentaria.
12. El contratista deberá hacer entrega a la Supervisión de los exámenes microbiológicos con control de muestras que cubra todas las etapas de operación del Programa desde la planta de producción hasta la institución o sede (aleatoriamente). Muestras que se realizarán a los alimentos de alto riesgo microbiológico (materia prima/producto terminado), ambiente, equipos y utensilios, personal manipulador y agua tratada según cronograma aprobado por la supervisión. Estos exámenes se realizarán con una periodicidad mensual durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras al laboratorio para su respectivo análisis.
13. El Contratista deberá diseñar, socializar (con todos los actores involucrados en el Programa) e implementar un protocolo de atención de enfermedades transmitidas por los alimentos o intoxicación, de conformidad con el Protocolo del Instituto Nacional de Salud. Dicho protocolo debe presentarse previo a la ejecución del contrato. La socialización debe darse en los TRES (3) primeros meses del inicio del contrato.
14. Presentar previo a la ejecución del contrato un Plan de Saneamiento Básico-PSB aplicable para la planta de producción y comedores escolares ajustados según entorno y necesidades, de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Como evidencia de su implementación el documento debe estar impreso en cada uno de los puntos donde opere el Programa y mínimo debe incluir los procedimientos, cronogramas, registros de monitoreo y control, listas de chequeo, planes de contingencia, y responsables de los siguientes programas: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y líquidos, programa de control de plagas y roedores y programa de abastecimiento de agua. Como programas transversales y en aras de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena productiva se deben incluir además lo siguientes programas: programa de soporte y monitoreo de equipos, programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, programa de muestreo, programa de proveedores-materias-primas e insumos y programa de trazabilidad. Se requiere que el contratista realice proceso de fumigación en la planta (según necesidad) y en cada una de las Instituciones y sedes educativas durante cada uno de los recesos escolares el cual debe estar contenido en el mismo Plan de Saneamiento Básico.
15. Garantizar como condición de entrega y prestación del servicio el adecuado funcionamiento de los equipos (planta y comedores escolares), verificando que se utilicen de manera correcta y que se realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con a lo establecido en los programas de soporte y monitoreo de equipos, y de calibración de

Elaboró: Equipo Interdisciplinario Fecha: Septiembre 9 de 2020	Revisó: Subsecretaria de Contratación Fecha: Septiembre 9 de 2020	Aprobó: Comité Institucional de Gestión y desempeño Fecha: Septiembre 11 de 2020
---	--	---

Si este documento se encuentra impreso no se garantiza su vigencia, por lo tanto es copia no controlada, la versión vigente reposa en el aplicativo



Alcaldía de Rionegro
Departamento de Antioquia

ACTA DE INICIO

Código: FRCACS03

Versión: 7

Página 6 de 8

- equipos e instrumentos de medición de manera que no se interrumpa la prestación del servicio ni se realicen cambios en los menús establecidos.
16. Garantizar que el personal manipulador que ingresa a prestar sus servicios en las instituciones educativas cumpla con los estándares mínimos de buen trato, atención oportuna, recepción de PQRSFD.
 17. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, tales como: área de lavado, área de servido, comedor, zona de limpieza, buzón de sugerencia, entre otras, aplicando el manual de imagen de la Administración Municipal.
 18. Realizar los recorridos de entrega de insumos de limpieza y desinfección de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento que deberá ser aprobado por la supervisión; la entrega debe estar acorde a lo contemplado en las resoluciones 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, mensualmente el operador debe enviar rutas de abastecimiento de productos en instituciones educativas.
 19. Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del "Anexo de Alimentación Saludable" de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 (o la Resolución que se encuentre vigente), realizar máximo 6 cambios en cada ciclo de menú (con listas de intercambio) con previa notificación y autorización del Supervisor del contrato con mínimo 3 días de anticipación y con respectiva notificación a las sedes educativas dentro del rango de tiempo estipulado, estas modificaciones están a cargo del profesional en nutrición y dietética del contratista.
 20. Publicar los ciclos de menú en cada una de las instituciones educativas diariamente, según la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 o la que se encuentre vigente, los cuales deberán contener los aspectos técnicos específicos y ayuda gráfica (Fotografía), de cada menú entregado durante el ciclo, y según la modalidad que corresponda, facilitando evidenciar visualmente la realidad de los menús incluidos en el ciclo. Deberá tenerse en cuenta el manual de imagen de la Alcaldía Municipal, y antes de publicar las piezas, estas deben estar aprobadas por el Municipio.
 21. El contratista, a cargo de su profesional en nutrición y dietética deberá generar una estrategia conjunta con los diferentes actores que permita formar a la comunidad educativa, padres de familia y demás actores del Programa. La estrategia de formación debe realizarse durante toda la vigencia del contrato y se deben desarrollar actividades durante todos los meses del calendario escolar, interviniendo al menos una vez en cada una de las sedes educativas (38) abordando temas inherentes al programa tales como: temas relacionados con hábitos saludables, sentido de pertenencia, uso del Programa, prevención de enfermedades, manejo de residuos y actividad física y garantizando de manera verificable la citación de al menos el 70% de la comunidad educativa.
 22. Garantizar la disposición del menaje necesario para el cubrimiento del 100% del servicio, según la modalidad de atención en cada una de las instituciones educativas y sus sedes, disponiendo la cantidad suficiente acorde al número de raciones y cupos suministrados, reportar cantidad de material disponible para reposición en caso de averías o pérdidas, así como cambio de modalidades de atención.
 23. Como medida para minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en el Programa, se requiere que el contratista aplique el plan de Manejo de desperdicios de alimentos y desarrolle acciones para disminución de estos en los comedores escolares por sede. Si esta guía o plan es actualizada, dicha actualización deber ser previamente aprobada por la supervisión y socializarse e implementarse durante la vigencia del contrato.

Elaboró: Equipo Interdisciplinario
Fecha: Septiembre 9 de 2020

Revisó: Subsecretaria de Contratación
Fecha: Septiembre 9 de 2020

Aprobó: Comité Institucional de Gestión y desempeño
Fecha: Septiembre 11 de 2020

 Alcaldía de Rionegro Departamento de Antioquia	ACTA DE INICIO	Código: FRCACS03
		Versión: 7
		Página 7 de 8

24. Evaluar y realizar seguimiento al consumo de alimentos por parte de los niños, las niñas y los adolescentes beneficiarios, elaborar y presentar el informe de manera mensual con identificación de las sobras de los alimentos en cada una de las sedes y acciones de mejoramiento conjuntas con las actividades educativas para fortalecer el consumo y evitar el desperdicio masivo de alimentos.
25. Realizar un tamizaje antropométrico de peso y talla a niños, niñas y adolescentes participantes del PAE durante la vigencia del contrato, lo deberá realizar un profesional en nutrición y dietética con sus respectivos auxiliares. El tamizaje se realizará a una muestra representativa definida por la Supervisión, se deberá realizar en los estudiantes tamizados durante el año 2025 que presentaron alguna malnutrición y el 15% de la población matriculada durante el año 2026. Se deberán sistematizar los datos en el software o aplicativo que disponga la Supervisión y elaborar el informe de resultados, en el cual se deben exponer alertas nutricionales por exceso o déficit, informando a los padres de familia, directivos docentes y en caso de malnutrición severa activar la ruta de atención correspondiente con las entidades de salud de manera oportuna. Enviar a la Supervisión el archivo en Excel de la sistematización de la información, el informe de resultados y la evidencia de devolución a las familias.
26. Dar cumplimiento a la ley 2046 de 2020, Realizar, registrar y reportar las compras locales a pequeños productores (Ley 2046 de 2020, a la directriz emitida por el MEN y "Anexo de Compra local" de la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021) reporte mensuales de alimentos, las cuales deben ser mínimo del 30% con fin de dinamizar la economía de la región, que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, en dicha obligación deberán de separar los tipos de productos en formato establecido por el Unidad de alimentos para aprender bajo el anexo de Compras Públicas Locales.
27. Durante toda la vigencia del contrato, el Contratista, deberá elaborar e implementar una estrategia comunicacional aplicando el manual de imagen de la Alcaldía que incluya impresiones, pendones, avisos y todo lo necesario para facilitar y ayudar a impulsar el programa y los hábitos de consumo saludables en todas las I.E Oficiales del municipio y sus sedes. Dicha estrategia comunicacional deberá ser aprobada previamente por la Supervisión.
28. Informar por escrito de manera inmediata al Municipio, al supervisor y al rector de la institución educativa, las deficiencias, daños y fallas identificadas, como también las adecuaciones o intervenciones que se realicen frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa.
29. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, planta y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial, de la UApA o del MEN, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control, dichas visitas deben de ser registradas en formatos propios y presentarse durante cada mes, adicionalmente se debe presentar planes de mejora y avances de los hallazgos identificados en dichas visitas.
30. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar o Comité de Planeación Territorial.
31. Suministrar evidencias del apoyo a los procesos que desarrolle la Administración Municipal para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.
32. Cumplir con todos los lineamientos, orientaciones y protocolos establecidos desde el nivel nacional, departamental o local en materia de bioseguridad
33. Realizar dos veces al año capacitación a los docentes PAE de cada Institución Educativa y Sedes en temas relacionados con los lineamientos técnicos y administrativos del Ministerio de Educación Nacional y de la unidad Administrativa de Alimentación Escolar (UApA), (ETA, Ciclos de menú, seguimiento y control del Programa, entre otros)

Elaboró: Equipo Interdisciplinario
Fecha: Septiembre 9 de 2020

Revisó: Subsecretaria de Contratación
Fecha: Septiembre 9 de 2020

Aprobó: Comité Institucional de Gestión y desempeño
Fecha: Septiembre 11 de 2020

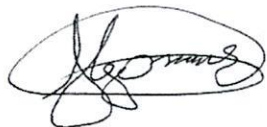
 Alcaldía de Rionegro Departamento de Antioquia	ACTA DE INICIO	Código: FRCACS03
		Versión: 7
		Página 8 de 8

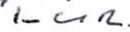
34. Notificar, recepcionar y responder las peticiones, quejas, reclamos y solicitudes (PQRSFD) presentadas según la ruta establecida para ello. Las quejas deberán ser respondidas en período máximo de dos (2) días hábiles. Anexar copia de cada una de las respuestas dadas y realizar el registro de dichas PQRSFD mediante el formato establecido por el MEN o UApa.
35. El 20% de los manipuladores de alimentos deberán ser padres de familias de los estudiantes beneficiarios. Reportar mensualmente a la Supervisión en el formato de talento humano. Ley 2042 de 2020.
36. Garantizar la existencia y disponibilidad de unidades de botiquín y extintores tanto en planta como en Instituciones educativas y sus respectivas sedes.
37. Realizar remisión de entrega de raciones para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 4 (cuatro) horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. De lo cual deberá dejarse registro en el respectivo formato de reposición o entrega establecido para el programa.
38. Presentar de manera oportuna a fin de mes las planillas con las cantidades de entregas efectivas por institución, las cuales deben contar con las firmas de los responsables.
39. Garantizar oportunamente la presentación de los informes mensuales, mostrando los avances del programa, permitiendo una buena facturación y control de los recursos.
40. Realizar estudios periódicamente del sector frente a los incrementos y disminuciones de precios de los alimentos con el fin de garantizar el buen manejo de los recursos.
41. Realizar el pago de la seguridad social del equipo de trabajo que desarrolla el objeto contractual, lo cual incluye el personal manipulador.
42. Presentar la evaluación al SG-SST emitida por la ARL respectiva, según Resolución No. 0312 de 2019.
43. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE, de la cual deberá darse traslado a la entidad territorial para su seguimiento
44. Las demás que señale la Secretaría de Educación y el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos- Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.

Para constancia de lo anterior, firman la presente acta quienes en ella intervinieron.

01 AGO 2025


CRISTIAN AGUIRRE BAENA
 Subsecretario de Planeación Educativa
 SUPERVISOR


HUGO ALBERTO GÓMEZ OTALVARO
 Representante legal de NUTRICERES S.A.S

Proyectó: Diana Marcela Giraldo / Abogada PAE 
 Revisó: Juan Camilo Restrepo / Coordinador PAE 

Elaboró: Equipo Interdisciplinario Fecha: Septiembre 9 de 2020	Revisó: Subsecretaria de Contratación Fecha: Septiembre 9 de 2020	Aprobó: Comité Institucional de Gestión y desempeño Fecha: Septiembre 11 de 2020
---	--	---

Si este documento se encuentra impreso no se garantiza su vigencia, por lo tanto es copia no controlada, la versión vigente reposa en el aplicativo