CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° COPA-12004-02-0639-2026

CLASE DE CONTRATO:	**PRESTACIÓN DE SERVICIOS**
Nro. DE CONTRATO:	**COPA-12004-02-0639-2026**
CONTRATANTE: **Nit:** **DIRECCIÓN:** **CORREO** **TELEFONO:**	MUNICIPIO DE COPACABANA 890.980.767-3 Carrera 50 # 50 – 15 juridica@copacabana.gov.co 2740069
CONTRATISTA: **Nit:** **DIRECCIÓN:** **CORREO:** **TELÉFONO:**	COMERCIALIZADORA PALACIO G SAS – COPALG S.A.S. Nit. 900199056-1 carrera 44 #52-33, oficina, 301 alimentacionpae25@gmail.com 6044570102
OBJETO:	OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE COPACABANA, DANDO CUMPLIMIENTO AL PLAN DE DESARROLLO “SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027
VALOR DEL CONTRATO:	**DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929).**
DURACIÓN:	El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será de 95 días calendario escolar, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio del contrato y/o hasta agotar presupuesto. El número de días calendario escolar puede variar según la ejecución de contrato. Para efectos de plataforma y elaboración del contrato este se estima entonces en Ciento cuarenta y ocho (148) días, contados a partir de la fecha de inicio establecida en la plataforma del SECOP II.

Entre los suscritos a saber: **ALEJANDRA ALVAREZ DIAZGRANADOS**, mayor de edad identificado con la cédula de ciudadanía N°1.128.443.159, en su calidad de Secretaria de Despacho, adscrita a la Secretaría de Salud según Resolución de nombramiento 037 del 16 de enero de 2024, quien actúa como ordenadora del gasto de acuerdo con las facultades otorgadas mediante Decreto Municipal 112 del 28 de octubre de 2025, lo anterior también conforme a lo dispuesto por la ley 136 de 1994, modificada por la ley 1551 de 2012, la ley 80 de 1993 modificada por la ley 1150 de 2007 y demás Decretos reglamentarios, quien en adelante se llamará **MUNICIPIO CONTRATANTE,** de otra parte, **COMERCIALIZADORA PALACIO G SAS – COPALG S.A.S.,** identificado con NIT 900199056-1**,** Representado Legalmente por **FRANCISCO JAIR PALACIO LOPERA,** identificado con cédula de ciudadanía Nro. 8151723 y quien en adelante se denominará **CONTRATISTA** hemos convenido celebrar el presente contrato de prestación de servicios, a la luz de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decretos reglamentarios, Acuerdos Municipales

y demás normas que soportan la siguiente contratación, el cual se regirá por las siguientes cláusulas**:**

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO: OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE COPACABANA, DANDO CUMPLIMIENTO AL PLAN DE DESARROLLO “SOMOS UN NUEVO AIRE 2024-2027

ALCANCE DEL OBJETO:

El contratista suministrará los víveres para la preparación de las raciones alimentarias según ciclo de minuta establecido por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia MANÁ, ya sea ración para preparar en sitio o ración industrializada; para lo cual el contratista deberá separar los víveres correspondientes de cada sede educativa oficial del Municipio de Copacabana de acuerdo con la modalidad a ejecutar y de acuerdo a los cupos asignados y a los días de la semana a atender, en condiciones de embalaje que permitan su verificación en el momento de despacho y fácil transporte hasta el lugar de preparación y entrega a beneficiarios, garantizando la entrega de víveres por los días del calendario escolar y con los requisitos necesarios, encargándose de:

1. Entrega de víveres para la elaboración de 4.130 raciones diarias, en la modalidad de preparación en sitio necesarias para la atención a la población escolar con matrícula oficial del Municipio de Copacabana Antioquia durante 95 días calendario escolar.

2. Suministro de combustible (gas), kit de aseo necesario para la implementación del Plan de Saneamiento Básico de acuerdo a lo establecido en la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026 – Lineamientos Programa de Alimentación Escolar – PAE.

3. Contratación del personal manipulador de alimentos

4. Transporte de los víveres a cada sede educativa con matrícula oficial.

5. Implementación del Plan de Saneamiento Básico con sus 4 programas (programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programas de manejo de residuos sólidos, programa de abastecimiento de agua) garantizando un ambiente y alimentos inocuos para los beneficiarios del PAE, mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos del servicio de alimentación, fumigación para el control de plagas y muestras microbiológicas. Lo anterior debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional en cuanto a la ejecución del PAE, dando claridad, que esta obligación contractual sería según la modalidad a emplear.

2.1 Modalidad de selección contractual y fundamentos jurídicos que soportan su elección:

Conforme al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, el contratista se escogerá con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa. El numeral 1ro de dicho artículo, establece que "la escogencia del contratista se efectuará por regla general a través de licitación pública, con la excepción que se señalan en los numerales 2,3 y 4 del presente artículo". Con base en lo anterior y de acuerdo con que la cuantía asciende a DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929), no siendo procedente adelantar ni una selección abreviada, un concurso de méritos o una contratación directa, la escogencia del contratista será realizada mediante LICITACIÓN PÚBLICA.

El municipio de Copacabana previo análisis comparativo de las propuestas que cumplan con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones, seleccionará el ofrecimiento más favorable a la Entidad y a los fines que ella busca, aplicando los mismos criterios para todas ellas, lo que permite asegurar una selección objetiva, teniendo en cuenta para tal efecto lo dispuesto por el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 88 de la ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del decreto 1082 de 2015 y Decreto 287 de 2026.

En el presente proceso contractual se determinará la oferta más favorable para la entidad municipal de acuerdo con lo establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del decreto 1082 de 2015 el cual establece que "La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista. (…) En la licitación y la selección abreviada de menor cuantía, la Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta: (a) la ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas (…)".

Teniendo en cuenta que la naturaleza del contrato que se pretende realizar es un contrato de prestación de servicios no puede considerarse que el objeto a contratar es de características técnicas uniformes conforme al literal a) del numeral segundo del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el articulo 2.2.1.2.1.2.20 del Decreto 1082 de 2015, siendo el fundamento del proceso contractual la cuantía del mismo. De acuerdo a que la cuantía asciende a DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929), con cargo al presupuesto de la vigencia actual.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Entrega de los víveres necesarios para el cumplimiento de la entrega de 392.350 raciones preparadas en sitio según minuta patrón entregada por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional MANÁ, contratación del personal manipulador de alimentos, y demás gastos operativos (Gas, Kits de aseo, transporte, bodegaje, mantenimiento, muestras microbiológicas, tamizaje nutricional, fumigaciones, plan de saneamiento básico) para la preparación diaria de 4.130 raciones en CPS de acuerdo a la modalidad durante 95 días del calendario escolar.	**392.350** racionesde complementos alimentarios.

En armonía con la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 y su anexo técnico "Calidad e Inocuidad", las condiciones técnicas exigidas, son las siguientes:

-“CARACTERISTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD: Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos. “Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa.

Plan de Saneamiento

El operador debe diseñar el Plan de Saneamiento con los programas específicos para las sedes educativas priorizadas por la entidad territorial y para la bodega de almacenamiento, ensamble o planta de producción, conforme a la normatividad sanitaria vigente.

El operador debe presentar, el documento de plan de saneamiento para la revisión y aprobación por parte de los profesionales idóneos del Equipo PAE de la entidad territorial, la supervisión o la interventoría dentro del plazo definido y previo al inicio de la operación. El operador debe realizar un plan de capacitación en los términos por la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente debe realizar la entrega del documento aprobado que certifique la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa priorizada, así como los instrumentos y formatos necesarios para su implementación.

A continuación, se describen las características generales de los programas, que se deben incluir en el Plan de Saneamiento:

- *Programa de limpieza y desinfección*: El programa debe incluir los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como cuartos fríos, equipos y menaje de servicio y soporte. En cada procedimiento deberán especificarse los agentes y sustancias empleadas, sus cantidades, concentraciones y responsables de ejecución. Adicionalmente, el programa deba contemplar los procedimientos de higiene personal de los manipuladores de alimentos y el control de su cumplimiento. El operador debe garantizar la disponibilidad permanente de implementos e insumos de aseo, así como la y reposición oportuna de aquellos que se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención.

- *Programa de manejo de residuos sólidos:* El operador debe contar con un programa de manejo de residuos sólidos aplicado exclusivamente a las áreas bajo su control y responsabilidad, tales como bodegas, zonas de almacenamiento, transporte y espacios donde realiza actividades de preparación o distribución de alimentos (incluida la modalidad industrializada). Este programa debe establecer los procedimientos para la correcta recolección, clasificación, manejo, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados por su operación (como empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites vegetales y demás residuos orgánicos o inorgánicos derivados del servicio).

- *Programa de control de plagas:* Los operadores deben implementar acciones preventivas para el control de vectores, los cuales deberán realizarse previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar. El programa de control de vectores debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, responsables de las acciones, planillas de registro y mecanismos de seguimiento al cumplimiento de las acciones programadas. Para lograr la implementación efectiva del programa de control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene por parte de todos los actores del PAE.

- *Programa de abastecimiento o suministro de agua potable:* El programa de abastecimiento de agua potable tiene como objetivo garantizar el servicio continuo de agua potable en las diferentes etapas de la operación del PAE identificando los siguientes aspectos: Fuente de captación, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento, controles para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

Buenas Prácticas De Manufactura

El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, acciones que garanticen la aplicación de los lineamientos técnicos establecidos en la en la Resolución 2674 de 2013, así como la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y en las disposiciones que las modifiquen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las

etapas de ejecución del programa. A continuación, se describen generalidades en cuanto a las BPM:

Personal Manipulador

Según la Resoluci6n 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificaci6n medica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la citada resolución establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones cínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminaci6n de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio cínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador."

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos

El programa de capacitación continua debe implementarse en todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: “Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad”; adicionalmente, se debe dar alcance y cumplimiento a las directrices establecidas en la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Los documentos de soporte (certificados médicos, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones, listados de asistencia) deben estar disponibles en las sedes educativas y en las áreas administrativas del operador y permanecer a disposición de la interventoría o supervisión del PAE y de la autoridad sanitaria competente.

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador debe implementar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo aprobado por la entidad territorial el cual deberá estar documentado e incluir protocolos, procedimientos y cronogramas que garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. El programa debe incluir las áreas de producción de alimentos, donde se especifique: objetivos, estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias que garanticen la continuidad del servicio, identificación de las personas o empresas responsables de las actividades de mantenimiento preventivo y la hoja de vida de cada equipo, con registro actualizado de las intervenciones realizadas.

El mantenimiento correctivo deberá efectuarse en un plazo máximo de cinco días hábiles posteriores al reporte realizado por la solicitud que se haga por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En los casos en que no sea posible realizar la reparación inmediata o se requiera retirar el equipo de la sede educativa para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, evitando así la interrupción del servicio de alimentación escolar.

Programa de proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores.

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es indispensable que estos alimentos provengan de establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (entidades territoriales de Salud o Invima). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:

• Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
• Los productos que lo requieran contarán con registro, notificación o permiso sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el Invima y cumplir con la reglamentación específica para el producto y sus adicciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo en salud pública, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos - RSA para su comercialización.

Recibo y manejo de materia prima

En la recepción de materias primas, el operador debe aplicar de los criterios de aceptación y rechazo definidos en las fichas técnicas, asegurando que cada alimento cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Estos procedimientos deben garantizar la verificación de aspectos como condiciones organolépticas, rotulado, empaque, temperatura, fecha de vencimiento, registro sanitario y demás especificaciones técnicas, con el fin de proteger la salud de los beneficiarios y dar cumplimiento a los objetivos del Programa.

Actividades preliminares al recibo de materia prima:

El operador debe garantizar que, antes de la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (almacenamiento y comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, conforme a los protocolos de higiene establecidos.

Durante el proceso de recibo, el personal responsable deberá portar la dotación completa, en condiciones de limpieza y cumplir con los protocolos establecidos en la normatividad sanitaria y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad, cantidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas y en la reglamentación aplicable.

Recepción de productos y materias primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen o sustituyan, garantizando en todo momento la calidad, las características organolépticas, e inocuidad de los alimentos elaborados o suministrados. Serán rechazadas las materias primas, alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente, al menos, una de las siguientes causas:

- Condiciones de empaque, que comprometan la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (color, sabor, olor, textura).
- Inconsistencias en gramajes, empaque o características frente a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento en el rotulado del empaque primario, alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Alteraciones físicas evidentes (hongos o inicio de procesos de descomposición).
- Carnes y productos cárnicos que presenten características de olor, color, textura o apariencia diferentes a las establecido en la normatividad sanitaria.
- Productos empacados con empaque primario o secundario deteriorado o roto.
- Alimentos envasados que presenten cambios de color, presencia de hongos entre otros.
- Huevos rotos.
- Alimentos transportados o almacenados junto con productos como sustancias químicas, tóxicas u otros productos incompatibles.
- Alimentos, en especial los perecederos de alto riesgo, que no cumplan con las temperaturas de conservación necesarias, las cuales deberán verificarse mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
- Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá implementar protocolos para el almacenamiento temporal, señalización y disposición de los productos no conformes, resolviendo estas novedades en el menor tiempo posible y siempre antes de su consumo para no afectar la prestación del servicio.

Almacenamiento y Conservación

Los siguientes requisitos, definidos en el marco del PAE y conforme a lo establecido en las resoluciones 719 de 2015 y 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen o sustituyan, deben cumplirse para garantizar la adecuada conservación de los alimentos:

- El almacenamiento de los alimentos destinados a la preparación de los complementos alimentarios debe realizarse en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y dando cumplimiento con los requisitos específicos de cada alimento. (temperatura ambiente, congelación y refrigeración).
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación del complemento alimentario.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para el ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante consignadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y secundarios.
- Se debe verificar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
- El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante o según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) o congelación (menor o igual a -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, entre otros aspectos.
- El operador debe garantizar el almacenamiento adecuado de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en áreas independientes debidamente identificadas y alejadas de las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Materiales, empaques y embalajes

Los envases, empaques y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834 de 2013 y 835 de 2013 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No podrán reutilizarse envases o embalajes que hayan tenido usos previos que puedan ocasionar contaminación de los alimentos.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con los alimentos, incluso de manera temporal antes de su envasado final, deben mantenerse en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, acorde con el nivel de riesgo en salud pública. Los empaques y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
- El operador deberá implementar medidas orientadas a minimizar el impacto ambiental derivado de los residuos de envases y empaques utilizados en la operación del PAE.
- El operador debe implementar un sistema de trazabilidad que permita la identificación y rastreo de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y distribución. Este sistema debe garantizar la disponibilidad de información que permita identificar, en cualquier momento, los lotes, proveedores, origen, fechas y condiciones de manejo de los alimentos, a lo largo de toda la cadena productiva. La trazabilidad debe aplicarse de manera sistemática para facilitar la gestión de alertas sanitarias, la adopción de medidas correctivas oportunas y la protección de la salud de la población beneficiaria del Programa.

Condiciones de Elaboración, Ensamble y Suministro de Alimentos

Industrializada

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben ser aplicados en esta modalidad:

- El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente, permitiendo la verificación de las condiciones limpieza evitando la acumulación de residuos sólidos y suciedad.
- Se debe controlar el tiempo de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación según las condiciones ambientales de la operación.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menús; cuando los complementos alimentarios sean entregados, de manera excepcional, en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su

almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.

- Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo.
- Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos.
- La entidad territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

Preparada en sitio y Caliente Transportada.

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben aplicarse en las modalidades de Preparada en Sitio y Caliente Transportada:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren o superior o igual a 60ºC para los alimentos que requieran cocción.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada y estar debidamente protegidos.
- Se debe contar con suficientes utensilios, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos durante toda la operación del Programa.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar su deterioro. Los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.

- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando productos permitidos de acuerdo con las dosificaciones establecidas. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Se debe garantizar que el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente, sea mínimo antes de su preparación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidas.
- Al manipular los alimentos, se deben usar cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que sean de material higiénico sanitario (liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección) y que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de caliente transportada, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada sede educativa.

Transporte

El transporte de materias primas y complementos alimentarios debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los alimentos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y materias primas, estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas de manipulación.
- Para efectos de seguimiento y trazabilidad de la operación del PAE, se requiere realizar el registro de la hora de salida y llegada del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios y materias primas, la placa de este, así como la

identificación del personal manipulador de alimentos y registro de temperaturas de despacho y entrega de los alimentos que por su naturaleza requieren para su conservación mantenerse en refrigeración o congelación.

Registros Sanitarios, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria

El registro, permiso y notificación sanitaria corresponden a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, importar y vender un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en la Resolución 2674 de 2013, Título III, Vigilancia y Control, Capítulo I, Registro sanitario, permiso y notificación sanitarios, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015 y la norma que la modifique o sustituya.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y los otros productos apícolas.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos salvo los anteriormente mencionados, que se suministren en cualquiera de las modalidades de atención del PAE, 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 deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen o sustituyan.

FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento alimentario, 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 se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; así como lo establecido en la normatividad vigente.

Se anexan a estos estudios previos las fichas técnicas del anexo técnico Calidad e Inocuidad, resolución N° 0003 del 07 de enero de 2026

El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Para la ejecución del contrato se debe tener en cuenta los anexos de la resolución N° 0003 del 07 de enero de 2026, en especial lo relacionado con la calidad de los alimentos y especificaciones técnicas de los mismos.

CLÁUSULA SEGUNDA: VALOR DEL CONTRATO: Para esta contratación se cuenta con la suma de **DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES SEISCIETOS CUARENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($2.352.645.929),** según certificado de disponibilidad presupuestal Nº 653 expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal, el cual será distribuido de la siguiente forma.

CONCEPTO	NUMERO DE RACIONES	VALOR RACION	NUMERO DE DIAS	TOTAL PRESUPUESTO
VIVERES CONTRATADOS CONVENIO	3830	3.549,00	95	1.291.303.650
VIVERES DE RECURSOS PROPIOS	300	3.549,00	95	101.146.500
TRANSPORTE	4130	158,41	95	62.151.600
MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COCINA	4130	12,74	95	5.000.000
TALENTO HUMANO	4130	1.038,97	148	635.057.845
DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	4130	21,68	95	8.505.000
ASEO	4130	77,72	95	30.492.000
PIPETAS DE GAS	4130	37,92	95	14.878.500
GASTOS INDIRECTOS	4130	520,23	95	204.110.834
				2.352.645.929

- **Rubro presupuestal:**

No. CDP	Rubros Presupuestales	Descripción del rubro	Objeto del CDP	Valor
653	2.99.4102.22.222123913.31001	2024052120065-SLD-121-11001	Operación del programa de alimentación escolar (PAE) en las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al plan de desarrollo “somos un nuevo aire 2024-2027”	$ 1.231.649.223
	2.99.4102.22.222123911.11001	2024052120065-SLD-121-11001	Operación del programa de alimentación escolar (PAE) en las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de	$1.120.996.706

			Copacabana, dando cumplimiento al plan de desarrollo “somos un nuevo aire 2024-2027”	

PARÁGRAFO PRIMERO: Para determinar el monto de la contratación se consideraron: Los conocimientos, la experticia e idoneidad y el cumplimiento de requisitos legales que se requiere del contratista para la realización de las actividades descritas en los estudios previos; los servicios personales indirectos y los gastos generales en que incurrirá el contratista para su ejecución y el nivel de responsabilidad de la labor encomendada, de conformidad a la ley 80 de 1993, modificada por la ley 1150 de 2007, decreto reglamentario 1082 de 2015.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El presente contrato se podrá adicionar de conformidad con lo previsto en la Ley 80 de 1993 y demás normas que rigen la materia, siempre y cuando sea conveniente y favorable para el MUNICIPIO CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCERA: FORMA DE PAGO: El **MUNICIPIO DE COPACABANA** realizará el pago al Contratista, de la siguiente forma:
El pago lo hará el MUNICIPIO DE COPACABANA, al Contratista, en la caja de la Tesorería Municipal o transferencia electrónica, previa presentación de la cuenta de cobro o factura debidamente legalizada. Este pago se hará en pagos parciales, mes vencido según servicio efectivamente prestado y recibido a entera satisfacción, según certificado y control del supervisor del contrato; con una constancia que acredite que se encuentra al día con el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, ARL, Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda y respecto de cada uno de sus empleados, pago que se hará con sujeción al plan anual de caja P.A.C.

Para cada pago el contratista deberá acreditar estar a paz y salvo por concepto de seguridad social y parafiscal:

PERSONA NATURAL: Salud, Pensión y Riesgos Laborales, cuando aplique.
PERSONA JURÍDICA: Salud, Pensión y Riesgos Laborales de sus empleados y aportes parafiscales emitido por el Representante Legal o Revisor Fiscal

PARÁGRAFO: El MUNICIPIO DE COPACABANA contará con un término de cuarenta y cinco (45) días hábiles siguientes a la fecha de radicación de la factura, para realizar cada desembolso.

CLÁUSULA CUARTA: **DURACIÓN DEL CONTRATO** El plazo estimado para la ejecución del objeto contractual será de 95 días calendario escolar, contados a partir de la fecha de inicio establecido en SECOP II y/o hasta agotar presupuesto.

El número de días calendario escolar puede variar según la ejecución de contrato.

Para efectos de plataforma y elaboración del contrato este se estima entonces en Ciento cuarenta y ocho (148) días, contados a partir de la fecha de inicio establecida en la plataforma del SECOP II.

PARÁGRAFO: La duración del presente contrato se podrá prorrogar de conformidad con lo previsto en la Ley 80 de 1993 y demás normas que rigen la materia, siempre y cuando sea conveniente y favorable para el MUNICIPIO CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUINTA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato se entenderá perfeccionado una vez haya sido suscrito por las partes, y su ejecución empezará una vez se marque inicio de ejecución en la plataforma SECOP II o en el formato de constancia de inicio.

PARÁGRAFO: Una vez entregado el contrato, el contratista cuenta con un plazo máximo de 2 días hábiles para legalizarlo.

CLÁUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES: Serán las establecidas en los artículos 4° y 5°, respectivamente de la ley 80 de 1993 Modificado por la Ley 1150 de 2007 y se tendrá en cuenta las siguientes obligaciones generales:

A) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: Obligaciones generales:

1. Dar cumplimiento a lo establecido en el SGC / NTC ISO 9001:2015 – Certificación de Calidad de la Entidad.
2. Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada.
3. Cumplir con las cantidades, requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas, acorde a la propuesta económica y fichas técnicas.
4. Dar cumplimiento a las especificaciones generales y particulares de los pliegos de condiciones, a los estudios previos, ficha técnica y a la propuesta presentada por el contratista.
5. Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.
6. Dar cumplimiento a lo preceptuado en las Leyes 1150 de 2007 y 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013, compilado por el Decreto 1072 de 2015 referente a la obligatoriedad de los contratistas de estar afiliados a los Sistemas de Seguridad Social Integral
7. Presentar la cuenta de cobro o factura, de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato y conforme con los tiempos establecidos para el pago del contrato y por el municipio acorde al cierre contable establecido para cada mes.
8. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.
9. Asistir a las reuniones acordadas.
10. Atender las recomendaciones que le efectúe el **MUNICIPIO DE COPACABANA** por intermedio de los funcionarios designados para ejercer la vigilancia y control de la ejecución contractual.
11. El contratista no podrá ceder el presente contrato total o parcialmente a persona alguna.
12. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho.
13. Realizar y aportar las certificaciones de pago de impuesto y estampillas, además adquisición de garantías necesarias para el inicio del contrato en los tiempos definidos para el trámite de los mismos.

14. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Capítulo 6. Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo- Decreto 1072 de 2015.
15. Contar con los elementos de protección y seguridad laboral necesarios para ejecutar las actividades contractadas, para cada una de las personas que empleara en el desarrollo del contrato, cuando haya lugar
16. Cumplir con el programa de actividades de prevención y promoción sobre Riesgos Laborales que establezca el Municipio acorde con el (Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.28), cuando haya lugar
17. Realizar la prestación del servicio propendiendo por el óptimo uso de los recursos.
18. El contratista se obliga a responder por todos y cada uno de los insumos, materiales, herramientas, inventario y/o dotación que se haya puesto a su disposición por parte de la Entidad para la ejecución del contrato; en consecuencia, el contratista autoriza al Municipio a descontar automáticamente de los saldos o cuentas por pagar a su favor, el valor de los mismos en caso de pérdida o extravío injustificado, de acuerdo con el deber de cuidado y diligencia inmerso en el contrato.
19. Realizar las actualizaciones y ajustes de cronogramas y demás relacionados con la prestación del servicio contratado, de acuerdo con el avance del proceso.
20. Aportar las garantías solicitadas en los estudios previos y demás documentos del proceso, para el cubrimiento de los riesgos del Contrato, y ampliarlas o adicionarlas si es del caso.
21. Cumplir con las obligaciones impuestas en la normatividad vigente, especialmente el pago de impuestos, tasas y contribuciones.
22. Dar estricto cumplimiento a lo dispuesto en la Constitución Colombiana respecto de la prohibición consagrada en el artículo 355 respecto de donaciones y auxilios a particulares. Así como a las normas y disposiciones legales y reglamentarias respecto del uso, manejo, administración y disposición de recursos públicos.
23. Todas las demás descritas en la propuesta presentada al **MUNICIPIO DE COPACABANA**.
24. Todas las demás necesarias para el normal desarrollo de la ejecución contractual.

B) OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO CONTRATANTE:

a. En desarrollo del Sistema de Preferencias definido en el artículo 2.2.1.2.4.2.7. del Decreto 287 de 2026 y en virtud del inciso cuarto del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, se realiza la inclusión del numeral 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.7.5. **INCORPORACIÓN DE CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN EN FAVOR DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD** en el siguiente sentido:

*1) **Subcontratación inclusiva:** Cuando para la ejecución del contrato se requiera subcontratar bienes, obras, o servicios dentro de la cadena de provisión, se deberá punzonar la contratación de personas naturales con discapacidad y lo emprendimientos y empresas de personas con discapacidad, conforme a las criterios definidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.6. del presente Decreto*[1]

b. Dar cumplimiento a lo establecido en el SGC / NTC ISO 9001:2015 – Certificación de Calidad de la Entidad.
c. Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada.

[1] Decreto 0287 de 2026

d. Cumplir con las cantidades, requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas, acorde a la propuesta económica y fichas técnicas.
e. Dar cumplimiento a las especificaciones generales y particulares de los pliegos de condiciones, a los estudios previos, ficha técnica y a la propuesta presentada por el contratista.
f. Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.
g. Dar cumplimiento a lo preceptuado en las Leyes 1150 de 2007 y 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013, compilado por el Decreto 1072 de 2015 referente a la obligatoriedad de los contratistas de estar afiliados a los Sistemas de Seguridad Social Integral
h. Presentar la cuenta de cobro o factura, de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato y conforme con los tiempos establecidos para el pago del contrato y por el municipio acorde al cierre contable establecido para cada mes.
i. Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.
j. Asistir a las reuniones acordadas.
k. Atender las recomendaciones que le efectúe el **MUNICIPIO DE COPACABANA** por intermedio de los funcionarios designados para ejercer la vigilancia y control de la ejecución contractual.
l. El contratista no podrá ceder el presente contrato total o parcialmente a persona alguna.
m. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho.
n. Realizar y aportar las certificaciones de pago de impuesto y estampillas, además adquisición de garantías necesarias para el inicio del contrato en los tiempos definidos para el trámite de los mismos.
o. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Capítulo 6. Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo- Decreto 1072 de 2015.
p. Contar con los elementos de protección y seguridad laboral necesarios para ejecutar las actividades contractadas, para cada una de las personas que empleara en el desarrollo del contrato, cuando haya lugar
q. Cumplir con el programa de actividades de prevención y promoción sobre Riesgos Laborales que establezca el Municipio acorde con el (Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.28), cuando haya lugar
r. Realizar la prestación del servicio propendiendo por el óptimo uso de los recursos.
s. El contratista se obliga a responder por todos y cada uno de los insumos, materiales, herramientas, inventario y/o dotación que se haya puesto a su disposición por parte de la Entidad para la ejecución del contrato; en consecuencia, el contratista autoriza al Municipio a descontar automáticamente de los saldos o cuentas por pagar a su favor, el valor de los mismos en caso de pérdida o extravío injustificado, de acuerdo con el deber de cuidado y diligencia inmerso en el contrato.
t. Realizar las actualizaciones y ajustes de cronogramas y demás relacionados con la prestación del servicio contratado, de acuerdo con el avance del proceso.
u. Aportar las garantías solicitadas en los estudios previos y demás documentos del proceso, para el cubrimiento de los riesgos del Contrato, y ampliarlas o adicionarlas si es del caso.
v. Cumplir con las obligaciones impuestas en la normatividad vigente, especialmente el pago de impuestos, tasas y contribuciones.

w. Dar estricto cumplimiento a lo dispuesto en la Constitución Colombiana respecto de la prohibición consagrada en el artículo 355 respecto de donaciones y auxilios a particulares. Así como a las normas y disposiciones legales y reglamentarias respecto del uso, manejo, administración y disposición de recursos públicos.
x. Todas las demás descritas en la propuesta presentada al **MUNICIPIO DE COPACABANA**.
y. Todas las demás necesarias para el normal desarrollo de la ejecución contractual.

C) OBLIGACIONES DEL ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

a. El **CONTRATSITA** deberá contar con los equipos y dotación descritos en la siguiente tabla, los cuales serán verificados para el inicio del presente proceso:

EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN
Cava individual de refrigeración	1	Capacidad de almacenamiento Mínimo: 10 mt3. Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0 °C a 4°C
Cava individual de congelación	1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 10 mt3. Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: -1 °C a -18°C
Báscula	2	Digital con capacidad mínima de 200 gr y sensibilidad máxima de 300 kg
Balanza	1	Una digital con capacidad mínima: de 5kg y sensibilidad máxima de 1 gr
Termómetro	3	Digital de punzón
Gato hidráulico de transporte de carga	1	Gato hidráulico para carga máxima de 3 ton
Carretillas transportadoras	3	Carro de carga manual con 2, o 4 ruedas, para carga entre 300kg y 400kg

b. Entregar los víveres necesarios de acuerdo a los ciclos de menú estipulados para cada modalidad, establecidos por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional - MANÁ para los restaurantes escolares de las Instituciones Educativas oficiales, garantizando calidad, cantidad, inocuidad y cumplimiento del gramaje de los alimentos establecido en las minutas cumpliendo con la normatividad vigente, teniendo en cuenta cumplir con el 30% de compra local exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia – MANÁ. Se realizará la entrega de víveres en las siguientes Instituciones Educativas:

INSTITUCIÓN	DIRECCIÓN
E.R Montañuela	Vereda Alto de la Virgen
E U Las Misericordias	Calle 48 #66a-15
E R Cabuyal	Vereda Cabuyal
Escuela Carlos Mesa	Autopista Med-Bogota Km 12
E R I Joaquin Jimenez Sepúlveda	Vereda El Llano

E U Pablo Vi	Carrera 57b #42-32
Liceo Pbro. Bernardo Montoya Giraldo	Calle 50 #34-07
E R Peñolcito	Vereda Peñolcito
E R I Jesus Maria Correa Carmona	Vereda Alvarado
Colegio Gabriela Mistral	Carrera 28 #43-199
E R Sabaneta	Vereda Sabaneta
E R Quebrada Arriba	Vereda Quebrada Arriba
E R El Divino Niño	Vereda El Salado
I. E. R. Granjas Infantiles - Sede Principal	Autopista. Norte Km 18 - Vereda Ancón 1
E R Noral	Carrera 26 #73- 411 Vereda El Noral
E R La Luz	Ind Km 18 Autopista Norte Vereda Zarzal La Luz
E R La Veta	Vereda La Veta
I. E. La Trinidad	Calle 41 #78c -32
I. E. R. Granizada	Carretera Vieja A Guarne Km 8
I. E. Escuela Normal Superior María Auxiliadora	Calle 50 #47-53
Colegio Villanueva	Carrera 56 #56-155
José Miguel de Restrepo y Puerta	Carrera 50 #50a-59

c. El **CONTRATSITA** deberá elaborar y/o actualizar el Programa de proveedores, materia prima e insumos desde el inicio del contrato detallando los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación aplicando el sistema PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir), requisitos de rotulado (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y seguimiento con los registros de control.
d. El **CONTRATSITA** deberá realizar entrega del combustible (Gas) necesario para la correcta preparación de las raciones diarias contratadas en los restaurantes escolares.
e. Realizar entrega del kit de aseo mensual, de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en el presente documento, la Resolución 003 del 07 de enero de 2026, lineamientos técnicos del PAE Anexo de Calidad e Inocuidad – Instrumento de soporte literal 2.1 para modalidad de Ración para Preparar en Sitio y 2.2 para la modalidad Ración Industrializada, expedida por el Ministerio de Educación Nacional Unidad de Alimentos para Aprender UApA, que hace parte de este proceso contractual. **Se anexa Excel con la distribución del Kit a entregar por institución.**
f. El **CONTRATSITA** deberá mantener contratado 45 manipuladoras de alimentos, idóneas y capacitadas con las herramientas necesarias para la preparación y distribución de las raciones diarias en los restaurantes escolares, realizando entre otras las siguientes funciones:
    - Implementar los formatos correspondientes al Kárdex (registro de entradas y salidas de víveres), Formato de visibilidad actualizado, Formatos de control de temperaturas de almacenamiento (refrigeración y congelación), recibo y servida de alimentos, publicar los horarios de consumo en el área de comedor escolar.
    - Implementar un plan de saneamiento básico en los restaurantes escolares, en el cual se contemple el Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, Programa de Control de Plagas y Vectores,

Programa de Abastecimiento de Agua, Temperatura de los equipos de refrigeración y congelación

- Almacenar, preparar y manipular los alimentos en cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, en particular la resolución 2674 /2013.
- Mantener el servicio de alimentación, el comedor y la bodega de alimentos en excelentes condiciones de higiene, desinfección y limpieza.
- Mantener actualizados los registros de control de alimentos y raciones.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura en cada una de las etapas de producción y preparación de alimentos según decreto 2674/1997.
- Actualizar curso de manipulación de alimentos y certificado médico.
- Controlar la calidad e inocuidad de las materias primas y raciones servidas.
- Acatar las recomendaciones derivadas de las visitas que realizan el personal de salud y coordinador del programa del Municipio de Copacabana, el Operador del programa, la Gerencia de Seguridad Alimentaria y el Ministerio de Educación, encaminadas a la cualificación del servicio en todos sus aspectos.
- Participar oportunamente en todas las capacitaciones que realicen Municipio, el operador, la Gerencia de Seguridad Alimentaria y el Ministerio de educación.
- Cumplir con los informes solicitados frente al desarrollo de sus actividades en el Programa de Restaurante Escolar.
- Aplicar las normas de higiene y desinfección recibidas en los cursos de manipulación de alimentos.
- Ofrecer el servicio de alimentación a los escolares y adolescentes con una excelente calidad humana y respeto.
- Llevar uniforme completo: de color claro, los zapatos y el gorro para el cabello también deben ser de color claro.

NOTA: El contratista será el responsable de pagar el salario mínimo legal vigente de acuerdo a las horas laboradas y demás prestaciones necesarias que exige la ley.

g. El Contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201.

h. El **CONTRATSITA** deberá contar con una bodega para el almacenamiento, embalaje y despacho de los víveres que se entregan semana a semana en cada una de las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana, cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013 y la demás normatividad vigente.

i. La bodega de almacenamiento de víveres del operador deberá Implementar un plan de saneamiento básico, en el cual se contemple el Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, Programa de Control de Plagas y Vectores, Programa de Abastecimiento de Agua, Temperatura de los equipos de refrigeración y congelación, el cual deberá ser aportado al municipio al iniciar la ejecución del programa.

j. El **CONTRATSITA** deberá mantener una mano de obra administrativa que garantice una correcta operación de los complementos escolares, tales como jefe de recursos

humanos, bodegueros, conductores, administradoras, supervisores y demás labores que sean necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual. Las hojas de vida de este personal deberán ser aportadas al municipio al iniciar la ejecución del programa

k. El **CONTRATSITA** deberá garantizar un transporte adecuado y acorde a la normatividad vigente para el transporte de alimentos a todas las instituciones y sedes educativas, garantizando siempre la cadena de frio de los alimentos que lo requieran.
l. El **CONTRATSITA** deberá realizar 1 fumigación durante la vigencia del contrato en los restaurantes escolares y cuando sea necesario en caso de una infestación.
m. El **CONTRATSITA** deberá realizar 1 muestreos microbiológicos durante la ejecución del contrato a equipos, manipuladoras de alimentos y alimentos de ambas modalidades de acuerdo a lo establecido en la Resolución 003 del 07 de enero de 2026 Lineamientos Técnicos del PAE – Anexo de Calidad e inocuidad literal 5.1.5 Protocolo de muestreo. Este muestreo se realizará a dos instituciones o sedes educativas.
n. El **CONTRATSITA** deberá elaborar un plan de mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos propiedad del municipio que se encuentran en cada sede educativa, donde se debe elaborar hoja de vida de cada equipo y realizar mantenimiento cada 3 meses iniciando al inicio del contrato enviando reporte de los resultados de las intervenciones. Verificar anexo de Calidad e inocuidad, Resolución 003 del 07 de enero de 2026.
o. El **CONTRATSITA** deberá garantizar la contratación del personal de vigilancia y supervisión de la ejecución del programa de los complementos escolares PAE (Ingeniera de alimentos o Nutricionista Dietista) que cumpla con las siguientes funciones:
    - Capacitar a manipuladoras e Instituciones educativas acorde al plan de capacitaciones elaborado.
    - Visitar a Instituciones Educativas para realizar seguimiento a los servicios de alimentación aplicando el instrumento que para ello suministra la Gobernación de Antioquia,
    - implementar y supervisar la aplicación del plan de saneamiento en cada unidad de servicio, así mismo como la implementación de este en la bodega de alimentos.
    - Verificar las marcas de alimentos autorizadas por la Gerencia de Seguridad Alimentaria de la Gobernación de Antioquia y revisar el rotulado y empaque de los alimentos durante toda la ejecución del contrato, cumpliendo con lo estipulado en la resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social, Resolución 003 del 07 de enero de 2026 y sus anexos y las demás normas vigentes.
p. De conformidad con lo establecido por la Ley 2046 de 2020, el proveedor está en la obligación de comprar alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinado a la compra de alimentos. A efectos de determinar la Zona geográfica para la compra pública local de alimentos, teniendo en cuenta que la ejecución del contrato será el Municipio de Copacabana, generando las estrategias necesarias para priorizar la compra local en el municipio. La anterior información debe estar reportada con una frecuencia mensual en el formato de Compras Locales establecido por la Gobernación de Antioquia.
q. El contratista deberá anexar al formato de Compras Locales, las fichas técnicas de los alimentos allí reportados, en caso de realizar el reporte de compra de carne, adjuntar

autorización de comercialización emitida por el INVIMA, guía sanitaria y guía de transporte. Añadido a esto, deberá entregar los soportes correspondientes a los pagos realizados por la compra a pequeños productores locales o sus organizaciones. (Cuenta de cobro, recibo de caja menor, recibo manual, soporte de la transferencia, etc. para el caso de productores individuales y Factura electrónica, soporte de la transferencia bancaria, para el caso de las organizaciones)

r. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria local sea inferior al porcentaje mínimo de que trata el literal a del artículo 7 de la Ley 2046, se deberá informar dicha situación a la Mesa Técnica Nacional de Compras públicas quien certificará dicha situación y realizará las gestiones necesarias para otorgar un listado de pequeños productores no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante.

s. El contratista deberá participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y deberá participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la presente ley.

t. El contratista deberá reportar las facturas correspondientes a los suministros entregados (Combustible, kit de aseo, mantenimiento de equipos)

u. Realizar el tamizaje nutricional del total de los 4.130 beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar –PAE, realizando el reporte en SISMANÀ de la Gobernación de Antioquia y realizando un informe con el análisis de todos los indicadores antropométricos de acuerdo a la edad.

v. En la operación del programa, la documentación presentada y aprobada en la etapa de selección debe reposar en la carpeta que contenga la hoja de vida de todo el personal manipulador de alimentos y a la vez deberá tener copia de los mismos en el sitio de prestación del servicio.

Estos documentos deben ser coherentes con el número de identificación de las distribuidoras de alimentos y las supernumerarias que se tengan vinculadas en el momento de la verificación en el establecimiento educativo.

Cada vez que se requiera cambio de personal, se debe dar cumplimiento a los anteriores requisitos.

Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, éste debe ser retirado de la labor y reemplazado en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, laceraciones, hongos en uñas de manos o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con un supernumerario para garantizar la correctaprestación del servicio.

A todo el personal contratado para la ejecución del programa, se le debe respetar el mínimo de derechos y garantías a las que hace referencia el artículo 13 del Código Sustantivo del Trabajo, garantizando en todo momento el principio de igualdad consagrado no sólo en la Constitución Política, sino además en la ley laboral vigente. Así mismo, cumplir como empleador con las obligaciones laborales y especiales y prohibiciones establecidas en el Código Sustantivo del Trabajo, artículos 57 y 59.

En cada espacio físico de funcionamiento del servicio y bodega del contratista, se tendrá

en un lugar visible los horarios de trabajo del personal vinculado para la ejecución del Programa, de modo que se pueda verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista con relación a este aspecto.

El Contratista deberá proporcionar un ambiente laboral adecuado a todo el personal, donde cada uno de ellos se sienta respetado y valorado como persona y como empleado, lo cual llevará a un gran compromiso en el cumplimiento de sus obligaciones.

A cada empleado, se le deberá hacer entrega inmediata en el momento de la contratación, la copia del contrato laboral y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.

Si durante la ejecución del contrato, el Contratista realiza cambios en el personal asignado para el desarrollo del Programa, éste deberá cumplir con el mismo perfil exigido para la actividad a desempeñar establecido en el pliego de condiciones, realizando todas las acciones a las que haya lugar para garantizar la adecuada prestación del servicio; situación que se debe informar a la Interventoría o Supervisión del Programa.

w. El Contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201).

x. Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos inferior a doce (12) meses, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberán tener una vigencia no mayor a doce (12) meses en el momento de vinculación del personal y permanecer vigentes durante todo el tiempo de ejecución del contrato, es decir, en la medida que se cumpla el tiempo de 12 meses de realizado el examen, el contratista será el responsable de tramitar su actualización con el fin de dar cumplimiento con lo establecido en el capítulo III artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 y la Circular 0203 de julio 7 de 2008, emitida por la Secretaría Seccionalde Salud y Protección Social de Antioquia.

y. El contratista para la ejecución del contrato debe garantizar el siguiente personal.

Personal para la preparación, ensamble y/o empaque de los alimentos. Este personal deberá estar en la planta o bodega garantizando la prestación adecuada y oportuna del servicio. El número de estos será determinado por el contratista, garantizando en todo momento la prestación del servicio en forma adecuada y oportuna.

Personal para el transporte y la distribución de insumos y alimentos. El conductor y el auxiliar para la distribución de los insumos y alimentos de cada vehículo empleado en el Programa, deberá tener certificado vigente como manipulador de alimentos con una vigencia inferior a doce (12) meses y portarlo de manera permanente y el vehículo debe cumplir con las especificaciones para el transporte de alimentos según la normativa vigente, velando con cumplir en cantidad

y calidad de los víveres a transportar.
Nota: Independiente de su forma de contratación, el contratista deberá garantizar el pago de las horas extras alas que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana.

z. En desarrollo de estas obligaciones, el contratista entregará a la Secretaría de Salud un **COMPLETO INFORME MENSUAL** sobre la entrega de productos, de tal forma que la ejecución del objeto contractual y la entrega de los productos inherentes a este, sean medibles y cuantificables en cuanto a oportunidad, calidad y cantidad.

OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO

a. Las Entidades Estatales, a través del supervisor o interventor del contrato, deberán verificar durante la ejecución contractual que las condiciones de inclusión laborales con base en las cuales se otorgó el puntaje adicional se mantengan. Para estos efectos, el contratista deberá presentar, con cada solicitud de pago, la documentación con la que acredite la permanencia de las condiciones mediante las cuales se obtuvo el incentivo o, en caso contrario, informar y sustentar las razones de fuerza mayor o caso fortuito que hayan impedido su cumplimiento. La inobservancia de estas medidas y el incumplimiento injustificado en la reducción del número de trabajadores con discapacidad de la planta de personal acreditado para obtener el puntaje adicional podrá constituir causal de incumplimiento contractual y se tramitará conforme a la normatividad vigente.
b. Las Entidades Estatales, a través del interventor o supervisor del contrato, deberán verificar durante la ejecución contractual el cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución. Para tal efecto, el contratista deberá presentar la documentación correspondiente con cada solicitud de pago, o justificar con las respectivos soportes la existencia de fuerza mayor o caso fortuito que impida su cumplimiento. El incumplimiento injustificado podrá constituir causal de incumplimiento contractual, de conformidad con la normatividad aplicable.
c. Velar por el cumplimiento de las obligaciones del objeto del contrato.
d. Recibir de parte DEL CONTRATISTA las facturas y/o cuentas de cobro en los términos y condiciones establecidas en el presente contrato.
e. Prestar al CONTRATISTA la colaboración que requiera para el desarrollo del objeto contractual.
f. Ejercer la supervisión del contrato para efectos de lograr la correcta recepción de los productos.
g. Atender oportunamente las solicitudes o recomendaciones del contratista a través del supervisor.
h. Suministrar oportunamente a través del supervisor todos los documentos e información que requiera el Contratista en ocasión a la ejecución del presente contrato.
i. Efectuar el control contable, financiero, legal y administrativo de la ejecución del contrato, a través del supervisor.
j. Recibir a satisfacción los bienes que sean entregados por EL CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el contrato.
k. Efectuar los pagos correspondientes dentro del término previsto en el contrato.

CLÁUSULA SÉPTIMA: AFILIACIÓN y PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: Con el objeto de dar cumplimiento a lo preceptuado por el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el contratista deberá acreditar que se encuentra afiliado y a paz y salvo en los pagos de seguridad social, al momento del perfeccionamiento del contrato y aportes parafiscales y el pago que se le haga al mismo.

PARÁGRAFO PRIMERO: Corresponde al Supervisor del contrato verificar el pago de estos aportes.

PARÁGRAFO SEGUNDO: De conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002, ley 1150 de 2007 normas concordantes el CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes a los sistemas de salud, pensión, riesgos profesionales y aportes parafiscales, cuando a ello haya lugar en los porcentajes establecidos por la ley, mediante certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal de acuerdo con los requerimientos de ley.

PARÁGRAFO TERCERO: De conformidad con el parágrafo 2, artículo 50 de la ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1° de la ley 828 de 2003, el incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administrativa.

CLÁUSULA OCTAVA: GARANTIAS: EL CONTRATISTA prestará garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, expedida por compañía de seguros legalmente autorizada en Colombia, o garantía bancaria, aceptada una u otra por el MUNICIPIO CONTRATANTE, la cual cubrirá:

AMPAROS EXIGIBLES	PORCENTAJE DE CUBRIMIENTO	VIGENCIA
Garantía de Cumplimiento	20%	Término de duración del contrato y seis (6) meses más.
Garantía de Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:	20%	Término de duración del contrato y tres (3) años más.
Garantía de calidad servicio	20%	Término de duración del contrato
Garantía de calidad de los bienes	20%	Término de duración del contrato y seis (6) meses más
Responsabilidad extracontractual:	**200** SMLMV	Término de duración del contrato

Parágrafo: En virtud de Convenio Interadministrativo No 26AS151F2525 firmado entre la Gobernación de Antioquia y el Municipio de Copacabana, en su clausula décimo quinta, se especifica que: "Tratándose de un convenio interadministrativo, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y en el artículo 2.2.1.2.1.4.5 del Decreto 1082 de 2015, no se exigirá la constitución de garantías para el presente convenio interadministrativo; sin embargo, corresponderá al Municipio consagrar en los convenios(s) o contrato(s) que suscriba para el desarrollo del convenio, la exigencia de las correspondientes garantías conforme al Decreto 1082 de 2015, estipulando como beneficiarios al respectivo Municipio y al Departamento de Antioquia", por lo anterior, **el contratista deberá incluir en el amparo de todas las garantías del presente contrato como beneficiario al DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA identificado con Nit. 890.900.286-0**.

CLÁUSULA NOVENA: REPOSICIÓN, RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: El contratista está obligado a reponer o restablecer el valor de la garantía cuando este se haya visto reducido o agotado por razón a las reclamaciones efectuadas. En cualquier evento en que se aumente o adicione el valor del contrato o se prorrogue su término, el contratista deberá ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia según el caso.

CLÁUSULA DÉCIMA SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO: Por razones de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión.

PARÁGRAFO: El CONTRATISTA prorrogará la vigencia de la garantía única de cumplimiento por el tiempo que dure la suspensión.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: MULTAS: En caso de mora o incumplimiento parcial o total de este contrato por parte del contratista, El Municipio mediante Resolución motivada, le impondrá multas equivalentes al DOS POR CIENTO (2%) del valor del contrato y hasta un máximo del DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato, sin otro trámite diferente al señalado en las normas legales vigentes, y sin perjuicio de que se haga efectiva la cláusula penal y se declare la caducidad del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para la aplicación de las multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento se observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 12 de julio de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

PARÁGRAFO SEGUNDO: Una vez declarado el incumplimiento del contrato por parte del MUNICIPIO CONTRATANTE, el valor de las multas se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al contratista y si esto no fuere posible, se procederá al cobro coactivo de conformidad con el Artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y Artículos 82 y 86 de la Ley 1474 de 2011.

PARÁGRAFO TERCERO: La imposición de multas no libera al contratista del cumplimiento de sus obligaciones contractuales, so pena de que se le inicie un nuevo procedimiento sancionatorio ante nuevos incumplimientos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: CADUCIDAD: El municipio de Copacabana (Antioquia) podrá declarar la caducidad de este contrato por medio de Resolución, debidamente motivada, en los siguientes casos: a) Cuando por culpa imputable a EL(A) CONTRATISTA, los trabajos o actividades no se ejecutaren en forma satisfactoria. b) Cuando EL(A) CONTRATISTA no diere comienzo a los trabajos o actividades, o no las terminare dentro del plazo estipulado. c) Cuando suspendidos los trabajos o actividades por fuerza mayor o caso fortuito, no se reanudaren dentro de los CINCO (5) días siguientes a la fecha en que terminen las causas que motivaron dicha suspensión. d) Por incumplimiento de EL(A) CONTRATISTA a alguna de las obligaciones contraídas en este contrato, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato, si a juicio de EL MUNICIPIO se hace inconveniente para la continuación de este. e) Cuando a juicio de EL MUNICIPIO, del

incumplimiento de las obligaciones de EL(A) CONTRATISTA, se derivan consecuencias que hagan imposible la ejecución del contrato o se le causen perjuicios. f) Cuando EL(A) CONTRATISTA se negare a efectuar las recomendaciones, aclaraciones y modificaciones del supervisor, a no ser que con tales modificaciones varíe sustancialmente el objeto del contrato, o se hagan gravosas las condiciones para EL(A) CONTRATISTA. g) Cuando la calidad de los trabajos o actividades que ejecuta EL(A) CONTRATISTA, no fuere aceptable a juicio de la Supervisión. h) Cuando los trabajos o actividades no avanzaren al ritmo necesario para concluirlos dentro del plazo estipulado en este documento. i) Por cualquier otra circunstancia que justificadamente le permita a EL MUNICIPIO presumir incumplimiento de EL(A) CONTRATISTA para cumplir lo estipulado, bien sea por situaciones actuales o antecedentes del contrato que no se conocían al momento de la celebración del mismo. j) Por las demás causales establecidas en las normas vigentes. La declaratoria de caducidad no dará derecho a indemnización de EL(A) CONTRATISTA, quien se hará acreedor a las sanciones e inhabilidades previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES: Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento que hicieren necesaria la interpretación, modificación y terminación unilaterales de éste, se dará aplicación a lo dispuesto en los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993**.**

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: INDEMNIDAD DEL CONTRATISTA: Será obligación de EL CONTRATISTA mantener libre al MUNICIPIO DE COPACABANA de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus contratistas o dependientes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Se estipula una cláusula Penal a favor del MUNICIPIO CONTRATANTE equivalente al 10% del valor total del contrato, que se hará efectiva en caso de declaratoria del incumplimiento grave y definitivo. El valor de la cláusula penal se tomará directamente de cualquier suma que le adeude el contratista, si la hubiere o de la garantía del incumplimiento constituida, y si esto no fuere posible se procederá al cobro coactivo de conformidad con lo previsto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y Artículos 82 y 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: IMPUTACIÓN DE GASTOS: Los gastos que demanda la legalización del presente contrato correrán a cargo del CONTRATISTA y los que implique para el MUNICIPIO CONTRATANTE, el cumplimiento de este, se hacen con cargo a la siguiente imputación presupuestal:

No. CDP	Rubros Presupuestales	Descripción del rubro	Objeto del CDP	Valor
653	2.99.4102.22.222123913.31001	2024052120065-SLD-121-11001	Operación del programa de alimentación escolar (PAE) en las instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al plan de desarrollo “somos un nuevo aire 2024-2027”	$ 1.231.649.223
	2.99.4102.22.222123911.11001	2024052120065-SLD-121-11001	Operación del programa de alimentación escolar (PAE) en las	$1.120.996.706

			instituciones y sedes educativas oficiales del municipio de Copacabana, dando cumplimiento al plan de desarrollo "somos un nuevo aire 2024-2027"	

Documentos expedidos por la Secretaría de Hacienda Municipal y adjuntos al presente contrato.

PARÁGRAFO: Conforme a la información del Departamento Administrativo de Planeación este contrato tiene el siguiente código de registro de proyectos-BANCOP (Si aplica) y se ejecutará con recursos así:

BANCOP	**APLICA**	**SI**	X
		NO	
Nro. DE CERTIFICADO	2024052120065		
Fuente de financiación	**Inversión**		X
	Funcionamiento		

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: REPERCUSIONES LABORALES: EL CONTRATISTA se obliga a título de contratista independiente. EL MUNICIPIO CONTRATANTE, en consecuencia, no adquiere ningún vínculo laboral, con él ni con las personas que ocupa. Para los efectos del presente contrato el contratista no se considera como empleado del MUNICIPIO CONTRATANTE sino como contratista independiente, no tendrá por lo tanto derecho a reclamar prestación social alguna como tampoco los trabajadores que este emplee, quienes tampoco tendrán ningún nexo con el MUNICIPIO CONTRATANTE. En el evento que el contratista vincule personal para trabajar en la ejecución del presente contrato, serán pagados por el contratista al igual que el cumplimiento de todas las obligaciones por concepto de prestaciones sociales con fundamento en las normas vigentes legales al momento de la celebración del contrato y de las que se expidan durante su vigencia.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: PUBLICACIÓN: Una vez perfeccionado el contrato deberá publicarse en: www.colombiacompra.gov.co y http://www.gestiontransparente.com.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: SUPERVISIÓN Y/ INTERVENTORÍA: La Supervisión de este contrato estará a cargo de El Secretario de Despacho correspondiente a la **SECRETARÍA DE SALUD.**

PARÁGRAFO: El supervisor podrá ser sustituido en cualquier momento, previa recomendación del secretario de despacho y autorización del alcalde Municipal. En este evento el supervisor sustituido deberá presentar al ordenador del gasto dentro de los 5 días hábiles siguientes a la sustitución, el informe de Supervisión que detalle el avance del contrato en lo técnico, jurídico, administrativo financiero y contable.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: CAUSALES DE TERMINACIÓN: El presente contrato podrá terminarse en cualquiera de los siguientes eventos:

1. Por mutuo acuerdo de las partes.
2. Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo de ejecución.
3. Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución.

4. Por imposibilidad de ejecución de su objeto debidamente comprobada.
5. Por el incumplimiento de cualquiera de las partes de las obligaciones que le corresponden en virtud del contrato.

PARÁGRAFO: La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes. En cualquiera de los eventos de terminación, se procederá a liquidar el contrato y al pago de las actividades ejecutadas de acuerdo con la certificación de cumplimiento e informe de ejecución del contrato expedidas por el supervisor y/o interventor de este.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del presente contrato se llevará a cabo, dentro de los 4 meses siguientes a su terminación.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA: PAZ Y SALVO: EL CONTRATISTA manifiesta bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la firma del presente contrato, estar a paz y salvo con, el MUNICIPIO CONTRATANTE.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA: ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS: Con fundamento a la normativa vigente, el CONTRATISTA autoriza al MUNICIPIO CONTRATANTE, para consultar sus antecedentes disciplinarios, judiciales y los demás conforme a la Ley.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA: NATURALEZA JURÍDICA DEL CONTRATO: Está consagrada en los Artículos 32 de la Ley 80 de 1993, en el artículo 2 (numeral 4° literal c) de la Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios. Por tanto, no genera relación laboral, ni prestaciones sociales. Además, se celebra en consideración a las calidades del contratista.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA: CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN: El presente contrato se celebra en consideración a las calidades del contratista, por lo tanto, no podrá ceder los derechos y obligaciones, aun parcialmente, ni realizar subcontratos, salvo autorización previa y expresa del MUNICIPIO CONTRATANTE.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA: CONFIDENCIALIDAD: el contratista se obliga a no divulgar la información confidencial a la cual tendrá acceso, con ocasión de este contrato, incluida su etapa precontractual, salvo cuando sea necesario suministrarla a los organismos oficiales a efecto de cumplir el objeto contractual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA: PROPIEDAD INTELECTUAL: La propiedad intelectual y los derechos patrimoniales sobre los estudios, documentos y en general los productos resultantes de la ejecución del presente contrato, quedara en cabeza del MUNICIPIO CONTRATANTE de conformidad con la normativa vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA manifiesta bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la ley 80 de 1993 y demás normas que regulan la materia.

PARÁGRAFO: EL CONTRATISTA manifiesta bajo la gravedad del juramento que no encuentra incurso en Conflicto de Intereses.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA: IMPUESTOS: EL CONTRATISTA, deberá cancelar por su cuenta el valor de los impuestos que le correspondan en consideración al valor del contrato y la normatividad vigente.

PARÁGRAFO PRIMERO: Al momento de presentar la factura o documento equivalente EL MUNICIPIO DE COPACABANA efectuará las deducciones pertinentes a EL CONTRATISTA.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Si durante la ejecución del convenio ocurren cambios o modificaciones en la normativa tributaria que afecten a EL CONTRATISTA respecto de las deducciones pertinentes, deberán ser informados a EL MUNICIPIO DE COPACABANA oportunamente.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA: PROTECCIÓN DE INFORMACIÓN PERSONAL. Las partes asumen la obligación constitucional, legal y jurisprudencial de proteger los datos personales a los que accedan con ocasión de este contrato. Por tanto, deberán adoptar las medidas que le permitan dar cumplimiento en lo dispuesto por las Leyes 1712 de 2014, 1581 de 2012 y 1266 de 2008, esta última, en lo que le sea aplicable. Como consecuencia de esta obligación legal, entre otras personas, deberán adoptar las medidas de seguridad tipo lógico, administrativo y tecnológico y físico, acorde a la criticidad de la información personal a la que accede, para garantizar que este tipo de información no será usada, comercializada, cedida, transferida y/o no será sometida a cualquier otro tratamiento contrario a la finalidad comprendida en lo dispuesto en el objeto del contrato.

PARÁGRAFO 1: Si cualquiera de las partes llegare a causar perjuicios a la otra como resultado del incumplimiento de las leyes 1712 de 2014, 1581 de 2012 y 1266 de 2008, aplicables al tratamiento de la información personal, así como por las sanciones que llegaren a imponerse por violación de la misma, le hará a la parte perjudicada los respectivos reconocimientos.
PARÁGRAFO 2: El incumplimiento de los compromisos derivados de esta cláusula se considera como un incumplimiento grave por los riesgos legales que conlleva el tratamiento de datos personales, y en consecuencia será considerada justa causa para la terminación del contrato.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA: OBLIGACIONES CONTRACTUALES ASOCIADOS A LA GESTIÓN DE DATOS PERSONALES:1. Informar a la población objeto del contrato que el Municipio de Copacabana será el responsable de las bases de datos, y que será el que decidirá sobre la finalidad, contenido y uso del tratamiento, y que el contratista tratará las bases de datos por cuenta del responsable en virtud de la ejecución del contrato, de acuerdo con el fin para el cual se solicitaron y para el cual fueron autorizados, de conformidad con la Ley 1266 de 2008, Ley 1581 de 2012, Ley 1712 de 2014 y el Decreto Nacional 1074 de 2015 y nuestra política de Tratamiento de Datos Personales. El Municipio de Copacabana podrá entregar o dar acceso a terceros a los datos personales de recopile y trate, caso en el cual dichos terceros actuarán como Encargados del Tratamiento y estarán sujetos a los deberes y obligaciones que para tal figura prevé la Ley 1581 de 2012 y sus decretos reglamentarios". 2. Salvaguardar la seguridad de las bases de datos en los que se contengan datos personales. 3. Guardar confidencialidad respecto al tratamiento de los datos personales. 4. Dar tratamiento, a nombre del responsable, a los datos personales conforme a los principios que los tutelan. 5. Obtener y entregar al Municipio de Copacabana el soporte de las

autorizaciones otorgadas por parte de los beneficiarios del proyecto para el tratamiento de sus datos personales. 6. Devolver a la Alcaldía de Copacabana como responsable del tratamiento de las bases de datos, los datos de carácter personal al igual que cualquier soporte en que conste alguno de ellos y que sea objeto de tratamiento.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las partes buscarán solucionar en forma ágil y directa las diferencias y discrepancias surgidas con relación a la existencia, interpretación, ejecución y terminación del contrato, mediante los mecanismos alternos de solución de conflictos establecidos en la ley.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA: MODIFICACIONES: Las modificaciones que se celebren a este convenio deberán constar por escrito suscrito por ambas partes y formarán parte integrante del mismo.

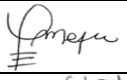
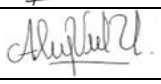
CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA: DOCUMENTOS: Para todos los efectos legales del presente contrato, se entienden incorporados todos los documentos precontractuales que hacen parte del proceso 1. Estudios previos, 2. Necesidades, 3. certificado de disponibilidad presupuesta y registro presupuestal, 4. Invitación, 5. Propuesta.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA: DOMICILIO: Para todos los efectos legales, contractuales y fiscales atinentes al contrato las partes acuerdan como domicilio el MUNICIPIO CONTRATANTE.

(Firmado electrónicamente a través de la plataforma SECOP II)

ALEJANDRA ALVAREZ DIAZ GRANADOS
SECRETARIA DE DESPACHO
SECRETARÍA DE SALUD
MUNICIPIO DE COPACABANA

FRANCISCO JAIR PALACIO LOPERA
REPRESENTANTE LEGAL
COMERCIALIZADORA PALACIO G SAS- COPALG S.A.S

PROPÓSITO	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Elaboró y Proyectó	Nombre: Johana Mejía Espinosa Cargo: Abogada CT		15/5/2026
Revisó:	Nombre: Alejandra Valbuena Uribe Cargo: Secretaria de Servicios Administrativos		15/5/2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma			