CONVENIO CON ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO 004 DEL 2026
CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE FRONTINO Y FUNDACION CENTRAL MAYORISTA

PARTES	MUNICIPIO DE FRONTINO con NIT 890.983.706-8
	FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA con NIT- 811016502-8
OBJETO:	UNIR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS, LOGISTICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019305 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE FRONTINO- ANTIOQUIA
VALOR:	SETECIENTOS VEINTICINCO MILLONES NUEVE MIL DOSCIENTOS VEINTICINCO PESOS M.L ($725.009.225)
PLAZO	VEINTISIETE (27) DIAS CALENDARIO ESCOLAR
TIPO DE ACTO JURIDICO	CONVENIO CON ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO

Entre los suscritos a saber **LUZ GABRIELA RIVERA CANO**, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 32.255.374 expedida en Medellín, quien obra en calidad de Alcaldesa del Municipio de Frontino, Antioquia, nombrada mediante acta de posesión N° 001 de 2023, cargo para el cual tomó posesión el día 30 de diciembre de 2023, ante la Notaría Única de Frontino, y en uso de las facultades constitucionales y legales el artículo 11, numeral1 y 3, literal b) de la Ley 80 de 1993, en el artículo 2 numeral 4 literal H de la Ley 1150 de 2007, la Ley 136 de 1994, actuando en nombre de municipio de Frontino, con NIT 890.983.706-8, quien para los efectos del presente CONVENIO se denomina **EL MUNICIPIO DE FRONTINO** o Contratante, por una parte; y **JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO** identificado con cedula de ciudadanía 80.089.901 en su calidad de representante legal de la **FUNDACIÓN Y BANCO DE ALIMENTOS CENTRAL MAYORISTA con NIT- 811016502-8,** quien para los efectos jurídicos del presente CONVENIO se denominará **LA ESAL**, hemos convenido celebrar el presente CONVENIO con entidad sin ánimo de lucro, previas las siguientes consideraciones: **1)** Que de conformidad con el artículo 209 de la Constitución Política, "La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad" e igualmente que "Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado". **2)** Que el CONVENIO que se pretende suscribir está fundamentado en el Decreto 092 de 2017 el cual regula los CONVENIOS con Entidades sin Ánimo de Lucro, en los siguientes términos: **ARTÍCULO 1º**. Objeto. El objeto del presente decreto es reglamentar la forma como el Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal contrata con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, para impulsar programas y actividades de interés público de acuerdo con el Plan Nacional o los planes seccionales de Desarrollo, en los términos del artículo 355 de la Constitución Política.**2)** Conforme lo dispone la Constitución Política de Colombia en su artículo 2: Son fines esenciales del Estado: Servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo.**3)** Que las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares.**4)** Que la atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional. **5)** Que en 1968 se creó el ICBF –Instituto Colombiano de Bienestar Familiar- y asumió las funciones del Instituto Nacional de Nutrición fundado en 1963, entre las cuales estaba la ejecución del proyecto de Protección Nutricional y Educación Alimentaria en Escuelas Oficiales de Educación Primaria. Desde entonces, y hasta mitad del año 2014, los programas de alimentación escolar funcionaron con la orientación, financiación y lineamientos del ICBF para el sector público, luego, es en este último año cuando el funcionamiento del programa es retomado por el Ministerio de Educación Nacional. **6)** Que el Programa de Alimentación al Escolar-PAE- se encuentran direccionado por lineamientos legales del orden Nacional (CONPES SOCIAL 113,102,091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnico administrativos para el Programa de Alimentación al Escolar y Adolescente del Ministerio de

Educación Nacional - MEN, el cual tiene como objetivo Contribuir a mejorar el desempeño académico de las niñas, niños y adolescentes, lograr su asistencia regular, y promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad y el Estado por medio de los entes territoriales. Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo. Del orden Departamental (Ordenanza 17 de 2003 y el Plan de mejoramiento Alimentario y Nutricional de Antioquia) y en el orden Municipal dentro del Plan de Desarrollo 2020 -2023 y Plan de acción. **7)** Que actualmente se establecen en el municipio estrategias que dan respuesta a lineamientos del PAE y al convenio Interadministrativo N° 4600019305 suscrito entre el Departamento de Antioquia y el Municipio de Frontino - Antioquia el cual hace parte integral del presente CONVENIO. **8)** Que igualmente es deber de la Administración Municipal, incluir en el presupuesto de la Entidad, las partidas necesarias para los gastos de alimentación de los Comedores Escolares, de conformidad con el artículo 44 de la Constitución Política que consagra como derechos fundamentales de los niños la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre, nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y el amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión, asimismo, impone que la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos con prevalencia de estos sobre el derecho de los demás. **9)** Para dar cumplimiento a lo anterior el Plan de Desarrollo Línea Estratégica 1. FRONTINO NOS UNE CON TEJIDO SOCIAL, INCLUSION Y RECONCILIACIÓN. Componente 1.2. Mi educación con calidad y pertinencia. Programa 1.2.1. Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media. Por lo anterior, las partes celebran el presente CONVENIO, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: OBJETO: UNIR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS, LOGISTICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019305 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE FRONTINO-ANTIOQUIA.

SEGUNDA: OBLIGACIONES DE LA ESAL: Para el siguiente CONVENIO se deberá tener en cuenta las siguientes especificaciones:

GENERALES

La ESAL deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

1. Obrar con lealtad y buena fe en la ejecución del convenio, evitando dilaciones injustificadas o enfrentamientos.

2. Suscribir el Acta de Liquidación del Convenio en los términos estipulados en las normas vigentes.

3. Realizar la administración y ejecución eficiente de los recursos entregados para la ejecución del proyecto, de conformidad con las especificaciones definidas por el municipio.

4. Enviar oportunamente al municipio y partes interesadas, informe de las novedades que se presenten en el desarrollo del Convenio.

5. Comunicarle a LA ENTIDAD cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución del Convenio.

6. Considerar que las relaciones contractuales están basadas en el reconocimiento, seguimiento de las reglas, principios de la ética y la ley; en un ambiente de respeto y de confianza que genere valor para las partes y para la sociedad en general.

7. Designar personal apto para la ejecución del Convenio.

8. Abstenerse de adelantar intervención alguna a los recursos sin contar con los permisos emitidos por LA ENTIDAD competente (cuando aplique intervenciones).

9. Durante la ejecución del proyecto deberá garantizar que se observan las leyes y los reglamentos relativos a Salud Ocupacional y Seguridad Industrial y tomar todas aquellas precauciones necesarias para evitar que se produzcan en las zonas de sus campamentos de trabajo, accidentes o condiciones

insalubres; así como dotar a su personal y asegurar el uso adecuado de los elementos de protección personal (EPP).

10. Las demás que se estimen convenientes para la ejecución del presente CONVENIO.

ESPECÍFICAS

1. Desarrollar el objeto del Convenio con la mejor calidad y responder por el mismo.

2. Cumplir cabalmente con el objeto del presente Convenio, a la luz de las disposiciones legales vigentes y en especial a las actividades, condiciones, especificaciones y obligaciones descritas.

3. Comenzar con el desarrollo de las actividades objeto del convenio en forma inmediata a partir del acta de inicio del mismo.

5. Llevar un registro fotográfico donde se evidencien las actividades durante la ejecución del objeto.

6. Apoyar al supervisor del Municipio en la obtención de información cuando sea requerido, a fin de mantener un control contable, presupuestal y financiero de los recursos para la ejecución del proyecto.

7. Mantener comunicación permanente con el Municipio a fin de recibir orientaciones y velar por el cumplimiento del objeto del mismo.

8. De conformidad con lo establecido en el Art. 5 de la Ley 80 de 1993, no acceder a peticiones o amenazas de quienes actúan por fuera de la ley con el fin de obligarlas a hacer u omitir algún acto o hecho.

9. Cumplir con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, SENA, Cajas de Compensación Familiar y el ICBF, so pena de incurrir en las sanciones legales.

10. Entregar, con la mayor diligencia y cuidado, los productos (Resultados) a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por el Municipio de FRONTINO.

11. Presentar las facturas una vez se presten los servicios y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el Estatuto Tributario.

12. Cumplir con el objeto del convenio dentro del plazo, lugar y en las condiciones acordadas.

13. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas.

14. Atender en forma inmediata cualquier cambio que se presente en las actividades o ítems que surjan, siempre y cuando estén debidamente sustentados y aprobados por escrito por la supervisión del convenio y que tenga conocimiento con antelación suficiente para su modificación.

15. Suscribir el Acta de terminación del convenio en caso que se termine con anterioridad unilateral o bilateralmente o por finalización del plazo, una vez se haya finalizado el plazo de ejecución pactado y en los términos estipulados en las normas vigentes.

16. Garantizar la reserva y confidencialidad sobre la información y los documentos a los que tenga acceso en virtud de la ejecución del presente convenio y no utilizarla sino exclusivamente en relación con los fines del mismo.

17. Obrar con lealtad y buena fe en la ejecución del convenio, evitando dilaciones injustificadas o en trabamientos.

18. Suscribir el Acta de Liquidación del Convenio en los términos estipulados en las normas vigentes.

19. Realizar la administración y ejecución eficiente de los recursos entregados para la ejecución del proyecto, de conformidad con las especificaciones definidas por el municipio y deberá realizar los aportes en especie comprometidos mediante el presente CONVENIO para la ejecución de las actividades acordadas por las partes.

20. Las demás establecidas en el CONVENIO y en la ley.

ESPECIFICAS

1. Cumplir con las obligaciones que se generen directa e indirectamente del objeto del convenio.
2. Garantizar un sistema de información que permita generar las actas de víveres para las Instituciones Educativas teniendo en cuenta el grupo de alimentos propuestos por la Gerencia de seguridad Alimentaria y Nutricional, especificando cupos, días de atención y cantidad de los productos a entregar en cada periodo de entrega, de las cuales debe entregar copia a las Instituciones Educativas y al Municipio como soporte de las respectivas entregas a satisfacción
3. Realizar la entrega real, empacada por institución educativa y separado del grano, la parva, la legumbre, lácteos y carnes frías, marcados por Instituciones Educativas en la zona urbana, en las Instituciones Educativas Rurales y las respectivas sedes.
4. El contratista garantizará la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características de su territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar, en caso de que la vinculación del personal por parte del municipio exceda lo presupuestado por el departamento, el municipio deberá asumir los costos adicionales.
5. El contratista deberá estar al día con los pagos de remuneración del personal manipulador de alimentos, relación de horas laboradas, las respectivas planillas de seguridad social de acuerdo con su tipo de contratación, garantizando los pagos de manera oportuna a través de mecanismos electrónicos para efectos de transparencia, trazabilidad y verificación de cumplimiento, consolidando los respectivos soportes de pago.
6. El contratista realizara las gestiones necesarias para controlar y mitigar cualquier tipo de riesgos o contingencias que se presenten con el personal manipulador de alimentos de los establecimientos educativos
7. Colaborar con el Municipio de Frontino para que el objeto del CONVENIO se cumpla y se ofrezca en las mejores condiciones de calidad y oportunidad.
8. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto convenio y/o que sea adquirida por motivos del desarrollo del objeto contractual, aun después de terminado el convenio.
9. Cumplir con los aportes a los sistemas generales de Seguridad social y aportes parafiscales.
10. Cumplir con la suscripción del CONVENIO, el contratista declara que NO encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el Artículo 127 de la Constitución Política de Colombia el artículo 8 modificado por la ley 1474 de 2011, articulo 9 de la ley 80 de 1993 y artículo 2 de la ley 1474 de 2011 y que en caso de sobrevenir alguna actuara conforme a la ley.
11. Guardar, conservar y poner en disposición de las autoridades de control que así lo soliciten, todos los comprobantes, registros, libros y correspondencia relacionada con la ejecución de los recursos asignados en el presente CONVENIO.
12. Soportar el pago de la seguridad social en salud
13. Contar con el personal necesario y que acredite los certificados de BPM, certificados médicos para la entrega de los víveres.
14. Ofrecer el suministro de los víveres con la periodicidad que los solicite la secretaria de Educación, dependencia que deberá especificar para cada entrega, el tipo de insumo, cantidad y embalado para los centros e Institución educativas del área urbana y rural.
15. Los productos deben ser entregados en el Municipio de Frontino en las Instituciones educativas urbanas y rurales.
16. Acreditar e Implementar el plan de saneamiento en la bodega y sus respectivos formatos de ejecución**.**
17. El contratista deberá garantizar que el transporte de los alimentos se brinde en condiciones de calidad e inocuidad, en un vehículo que cumpla las especificaciones de la norma para transporte de alimentos.
18. Garantizar un adecuado embalaje de los víveres y de los huevos para cada uno de los Establecimientos Educativos teniendo en cuenta los productos correspondientes.
19. Los productos deben cumplir con el registro Invima y el rotulado según las siguientes Resoluciones: 5109 del 2005, 288 del 2008 y 4278 del 2008, en los productos que requieren este rotulado.
20. El proveedor deberá cumplir con la modalidad ración para preparar en sitio, garantizando la entrega al municipio en cantidad y calidad de los alimentos suministrados, para lo cual debe hacer entrega al municipio de una lista de los alimentos a suministrar con su respectivo registro

sanitario información que será validada frente a las normas del INVIMA y cada vez que se incluya un nuevo producto se deberá informar y compartir la nueva lista de marcas al municipio; de realizar entrega de productos que no estén registrados en la lista no serán aceptados por el municipio.

21. Con el fin de dinamizar las economías locales, el proveedor debe garantizar el equivalente mínimo al 30% de Compra pública local
22. Contar con los elementos de bioseguridad durante el proceso de transporte, empaque y entrega de los víveres al municipio en la cabecera municipal
23. Suministrar los elementos descritos, de acuerdo a las especificaciones técnicas, según solicitud del supervisor del CONVENIO.
24. Presentar la documentación requerida para el perfeccionamiento del convenio, manifestando además bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar ni para desarrollar sus actividades.
25. Mantener los precios y las actividades presentadas en la propuesta técnica y económica, salvo circunstancias de fuerza mayor, en caso de ello informar por escrito a la Alcaldía del Municipio de Frontino.
26. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía en la ejecución del convenio al supervisor del mismo.
27. Garantizar la prestación del servicio, y/o suministro de víveres, según las condiciones solicitadas por la entidad municipal.
28. Cumplir las instrucciones impartidas por el funcionario encargado del control o vigilancia del CONVENIO y las demás que sean inherentes al objeto de la presente contratación.
29. Adelantar oportunamente los trámites y cumplir los requisitos para la ejecución y legalización del CONVENIO.
30. Mantener actualizado su domicilio durante la vigencia del CONVENIO y cuatro (04) meses más y presentarse al Municipio de Frontino, en el momento en que sea requerido por el mismo para la suscripción de la correspondiente acta de liquidación.
31. Cumplir con el objeto del convenio, con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el Municipio.
32. Desarrollar las actividades del CONVENIO dentro del término y las condiciones acordadas a partir de las autorizaciones por el supervisor del CONVENIO.
33. Informar oportunamente de cualquier petición, amenaza de quien actuando por fuera de la ley pretenda obligarlo a hacer u omitir algún acto u ocultar hechos que afecten los intereses del Municipio o de los fondos a su cargo.
34. Defender en todas sus actuaciones los intereses del Municipio y de los fondos a su cargo según corresponda y obrar con lealtad y buena fe en todas las etapas contractuales.
35. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el convenio en los términos del mismo en caso de requerirse.
36. Presentar los informes y/o documentos que indique el supervisor
37. Las demás que por la ley o por la naturaleza del CONVENIO se entiendan pactadas.
38. Asumir todos los costos directos e indirectos; los costos fijos, incluidos impuestos referentes a la actividad, retenciones de ley e imprevistos y utilidades. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de ésta y durante todo el tiempo de ejecución y liquidación del CONVENIO.

DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

1. Suministrar los víveres para la preparación de raciones alimentarias, según ciclo de menú.
2. Generar para cada entrega, las actas de víveres por cada establecimiento educativo participante en formato establecido por la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional – MANA y la administración municipal, de acuerdo al ciclo menú implementado, los cupos asignados, los días a atender y titulares de derecho caracterizados en el periodo de entrega, los cuales deben ser firmados por la persona que recibe los víveres en cada establecimiento educativo y debidamente entregados en máximo tres días a la administración municipal para su verificación.
3. Realizar la reposición de los víveres que queden faltando que no se reciban en el momento de la entrega por no cumplir con las condiciones de calidad, oportunidad y cantidad, en un plazo máximo de 24 horas posteriores a la entrega, garantizando el cumplimiento de los ciclos de minuta establecidas. En caso de evidenciarse un porcentaje de grasa de la carne que superior al 14%, se reportará al operador de forma inmediata para el ajuste del gramaje a preparar.

TERCERA: OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1. Verificar que la documentación presentada por el contratista sea oportuna y cumpla con los requisitos legales a través del supervisor contractual y secretario de despacho.
2. Expedir el registro presupuestal.
3. Aprobar las respectivas garantías para amparar los riesgos del CONVENIO.
4. Designar un Supervisor del CONVENIO.
5. Ejercer el control sobre el cumplimiento de las obligaciones del CONVENIO, a través del Supervisor del CONVENIO.
6. Coordinar a través de la supervisión contractual el apoyo logístico y operativo que requiera el contratista para el ejercicio de sus funciones.
7. Dar respuesta oportuna a través del Supervisor designado a las peticiones del contratista.
8. Cancelar oportunamente sus obligaciones contractuales en los plazos pactados.

CUARTA. VALOR DEL CONVENIO Y FORMA DE PAGO: El valor del CONVENIO asciende a la suma de SETECIENTOS VEINTICINCO MILLONES NUEVE MIL DOSCIENTOS VEINTICINCO PESOS M.L ($725.009.225) con todos los impuestos incluidos el cual es el valor estimado previamente en los estudios de mercado elaborados por el municipio de Frontino. Los cuáles serán distribuidos de la siguiente manera:

Los víveres requeridos para preparar las raciones según minuta establecida por el Programa de Alimentación Escolar de la Gobernación de Antioquia, serán debidamente empacados, de acuerdo a los cupos asignados por Institución Educativa tal y como se detalla a continuación:

CUPOS	DESCRIPCIÓN	UNIDADES	CANTIDADES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
3.569	Suministro de ración alimentaria para 27 días calendario escolar	Raciones	96.363	$3.964	$381.982.932

Las instituciones y centros educativos donde se realizará la entrega son las siguientes:

DANE	INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS	# CUPOS
105284000214	I. E. MANUEL ANTONIO TORO	334
205284000090	C. E. R. LA HONDA	7
205284000146	C. E. R. LAS CRUCES	10
205284000171	C. E. R. LAS CABRAS	5
205284000243	C. E. R. LA HERRADURA	6
205284000332	C. E. R. NOBOGA	10
205284000367	C. E. R. MONTAÑON	10
205284000898	C. E. R. SANTA LUCIA	10
205284001436	C. E. R. LA CABAÑA	5
205284001444	C. E. R. LA QUIEBRA	13
205284001576	C. E. R. TEODORICO BRAN TAMAYO	8
205284001487	C. E. R. EL RAYO	24
205284000421	C.E.R. FUEMIA	12
205284001088	C.E.R. SAN ANDRÉS	8
105284000788	I. E. AGROPECUARIA PEDRO ANTONIO ELEJALDE	261
105284000575	I. E. LAS MERCEDES	200
105284000800	I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MIGUEL ANGEL ALVAREZ	258
205284000022	C.E.R PONTON	49
205284000057	C. E. R. SAN LAZARO	20
205284000201	C. E. R. EL CERRO	17
205284000502	C. E. R NORE	11
205284001185	C. E. R. LAS AZULES	14

205284001550	C.E.R JOSE MARIA RODRIGUEZ ROJAS	10
205284000120	I. E. R. NOBOGACITA	170
205284000006	C. E. R. ASIDO	12
205284000103	C.E.R PIEDRAS BLANCAS	14
205284000154	CENTRO EDUCATIVO RURAL SINCERIN	35
205284000324	C. E. R. CARAUTA	26
205284000341	C. E. R. MUSINGUITA	22
205284000359	C. E. R. CHONTADURO	13
205284000529	C. E. R. CARAUTICA	13
205284000561	C. E. R. EL SALADO	12
205284000677	C. E. R. CHUSCAL	9
205284001118	C. E. R. SAN MATEO	5
205284001169	CENTRO EDUCATIVO RURAL PIEDRAS BLANCAS PARTE BAJA	7
205284001215	C. E. R. VENADOS ARRIBA	8
205284000162	I. E. R. LA BLANQUITA DEL MURRI	215
205284000812	C. E. R. CUEVAS DE MURRI	7
205284001096	C. E. R. CHONTADURO MURRI	24
205284001231	C. E. R. ALTO DE MURRI	42
205284001258	C. E. R. JULIO CHIQUITO (MURRI)	4
205284001568	C.E.R PANTANOS	6
205284001606	C. E. R. CHIMURRO	10
205284001711	C.E.R LA ÑAME	6
205284000464	I. E. R. GABRIELA WHITE DE VELEZ	271
205284000081	C. E. R CARLOS A ZAPATA	37
205284000308	C. E. R MERCEDITAS SANCHEZ	6
205284000383	C. E. R CURADIENTES	32
205284000642	C. E. R MADRE LAURA	11
205284001053	C. E. R. LA CAMPIÑA	5
205284001631	C. E. R PIEDRAS BLANQUITAS	10
205284001703	C. E. R. LA CAMPIÑA PARTE ALTA	3
205284001134	I.E.R INDIGENISTA JAICHINIDAU	23
205284001002	C. E. R. CAAVERALES	22
205284001011	C.E.R. INDIGENISTA JENATURADO MURRI	13
205284001045	C.E.R. INDIGENISTA CHUSCAL DE MURRI	39
205284001070	C. E. R. INDIGENISTA NUSIDO	60
205284001126	C. E. R. INDIGENA ATAUSI	23
205284001223	C. E. R. QUIPARADO BAJO	31
205284001282	C. E. R. INDIGENISTA PANTANOS-ANTADOCITO	5
205284001291	C. E. R. INDIGENISTA CUEVAS	21
205284001304	C. E. R. INDIGENISTA SAN MIGUEL	12
205284001312	C. E. R. INDIGENISTA JULIO GRANDE (AMOR-LA MARINA)	12
205284001452	C. E. R. INDIGENISTA CALICHE	23
205284000952	C.E.R. INDIGENISTA CARAUTA	31
205284001461	C. E. R. INDIGENISTA AMPARRADO ALTO	12
205284800002	GUAVINA	10
205284800011	ADAN	10

205284800029	AGUAS CLARAS	26
205284800037	LANO	19
205284800053	QUIPARADO ALTO	28
205284800061	SAN MATEO BAJO	30
205284800070	SALADO CHONTADURO	17
205284800088	PRADERA	30
205284800096	JULIO CHIQUITO	10
205284800100	LLANO RIO VERDE	23
205284800126	KORIBIDO	30
205284800134	KORUBADO	10
205284800143	CER INDIGENISTA GORDITO	19
205284800151	CER CUEVAS BARRITO	21
205284000961	CERI AMPARRADO ALTO CHANZODO	10
205284000961	CERI AMPARRADO KANYIDO	11
205284000961	CERI ATAUSI – KANYIDO	11
205284000961	CERI ATAUSI MURRI PANTANOS	13
205284000961	CERI CHONTADURO ALTO SECTOR 1	14
205284000961	CERI CHONTADURO ARURU	11
205284000961	CERI CHONTADURO BAJO 1	12
205284000961	CERI BARRANCO	15
205284000961	CERI CUEVAS BARRITO	19
205284000961	CERI CUEVAS DE NENDRU	11
205284000961	CERI CURVATA BAJO	8
205284000961	CERI CURBATA MEDIO	12
205284000961	CERI EL TIGRE	12
205284000961	CERI JULIO CHIQUITO	11
205284000961	CERI MICO	10
205284000961	CERI JENGAMECODA	14
205284000961	CERI AMPARRADO CHONTADURO	10
205284000961	CERI LOMA DE LOS INDIOS	9
205284000961	CERI NEVATATA	10
205284000961	CERI PANTANOS NUSI	20
205284000961	CERI PEGADO LA MARINA	10
205284000961	CERI PEGADO URADA	21
205284000961	CERI PEGADO VACAO	16
205284000961	CERI PEÑITAS	12
205284000961	CERI QUIPARADO MEDIO	20
205284000961	CERI QUIPARADO PURGATORIO	12
205284000961	CERI SAN MATEO	15
205284000961	CERI CAÑAVERALES LA MARTINA	12
205284000961	CERI CARACOL	13
205284000961	CERI GERRAODO	11
205284000961	CERI SAN MATEO MEDIO	6
205284000961	CERI CHUSCAL BACHILLER	16
205284000961	CERI AGUAS CLARAS	16
205284000961	CERI CHONTADURO ALTO	18
205284000961	CERI CHONTADURO BAJO BACHILLER	17

205284000961	CERI PEGADO BACHILLER	45
205284000961	CERI CUEVAS	7
205284000961	CERI SAN MIGUEL	17
205284000961	CERI PRADERA BACHILLER	21
205284000961	CERI SAN MATEO BAJO BACHILLER	35
205284000961	CERI CAÑAVERALES BACHILLER	29
205284000049	C. E. R. RIO VERDE	8
205284000472	C. E. R. LAS CABRITAS	2
		3569

*El número de raciones y sedes educativas, pueden variar durante la ejecución del CONVENIO, de acuerdo a las necesidades de la Entidad, teniendo en cuenta la matrícula y los cupos asignados al programa de alimentación escolar - PAE.

Nota: Las entregas de los víveres serán programadas de acuerdo a los cupos reportados en cada Institución o sede educativa según la matrícula y de acuerdo a la periodicidad convenida con el supervisor del convenio.

El oferente debe asumir todos los costos directos e indirectos teniendo en cuenta que se deberá garantizar la minuta regular o dispersa; los costos fijos, incluidos impuestos referentes a la actividad, retenciones de ley e imprevistos y utilidades. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de ésta y durante todo el tiempo de ejecución y liquidación del convenio.

La atención de acuerdo a la modalidad del programa deberá realizarse a los beneficiarios matriculados de forma oficial en el SIMAT que cumplan los criterios de priorización realizando el registro de la estrategia de Alimentación Escolar (caracterización) según la Resolución 00335 de 2021, y Resolución 18858 del 2018, sin superar los cupos definidos diariamente y durante los días del calendario escolar, para la modalidad regular y la modalidad de jornada única (Si aplica JU), diligenciando los formatos indicados por la Unidad Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender – UApA y por la ETC.

FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	**CARACTERÍSTICAS**
Leche en Polvo Entera	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máxima 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% *m/m* Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% *m/m* como constituyente natural
	Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% *m/m* Ó b. Lecitina máxima 0.5% *m/m* – *Vida* Útil: Según fecha de vencimiento. Norma con la que debe cumplir: **Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.** Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
	- El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.

Quesito	- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de quesito fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 ºC. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones 005109 / 2005 y 288 /** **2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res para Guisar	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18ºC o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente **resolución 2905/2007.**
Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir**: NTC 1276**.

	Resolución No. 0148 del 2007.
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. **Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.**

Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humeda máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Resolución 2674 de 2013. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005** **Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.**
Fríjol	Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y colores característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Resolución 2674 de 2013**.**

	*Variedad contrastante: Granos de fríjol que, por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005**. Norma que debe cumplir**: NTC. 871**. Fríjol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la **Resolución 4393 de 1991** del Ministerio de protección social y la **NTC. 1055**. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Resolución 2674 de 2013 Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC. 267 (sexta actualización).** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**

Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 3594** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 2159**. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**

Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No beben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días **Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.**
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir **NTC 778.**

	Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. **Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.** ***Requisitos del Proveedor:*** - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir**: NTC 400**, **Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.** Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según **la Resolución 5109/2005**. Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí
Margarina	Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Debe cumplir la NTC 734.
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 -- - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

Sal	Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Fruta Entera y Pulpa de Fruta	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. -No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.

El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación
Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. Norma que debe cumplir: NTC. 1291

FRUTA	**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**	**VIDA ÚTIL**
Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.
Guayaba	1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento	5 a 10 días.
Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.	1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento	3 a 10 días.

Pulpa de fruta:
Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.
Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.
El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.
La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, º Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).

<table>
<tr><td></td><td>Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. 100% natural.
No diluido.
No fermentado.
Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada. No contener preservativos.</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Deberán presentarse frescas y limpias.
Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
Libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación
Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984.
Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:
<table>
<tr><th>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Tomate</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15oC</td><td>5 días</td></tr>
<tr><td>Cebolla cabezona blanca</td><td>4 oC aplicando técnicas de prealistamiento</td><td>5 días</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Plátano Verde	Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. **NTC 341, 341-2** clasificaciones y empaque Papa *(Solanum Tuberosum)* para el consumo humano. **NTC 1190** Plátano fresco.

Papa Negra	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.

En este sentido, el operador deberá contar con la disponibilidad inmediata de suministrar una vez es requerido por el supervisor cualquier tipo de elementos relacionados con la ficha técnica que sean requerido en el presente proceso, los productos deberán ser de marcas reconocidos con registro Invima y debidamente rotulados.

ESTIMULO ECONOMICO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Descripción	N.º Manipuladoras de alimentos	Valor total
Reconocimiento económico a manipuladoras de alimentos	131	$343.026.293

El cálculo del personal manipulador de alimentos se realizó con una relación de 1 por cada 100 beneficiarios, lo cual indica que mínimo hay 1 manipulador de alimentos en cada sede educativa oficial registrada en SIMAT y de conformidad con el siguiente anexo:

De conformidad con el Convenio Interadministrativo N° 4600019305, en su Cláusula Segunda: Alcance del Objeto, se establece que los recursos cofinanciados deben priorizarse para la formalización laboral, estipulando textualmente el siguiente componente normativo:

2. Contratación del personal manipulador de alimentos (Presupuesto General de la Nación - PGN) y (Sistema General de Participación - SGP)
1.2. Contratación del personal.
1.3. Capacitación al personal manipulador de alimentos.
1.4. Evaluación al personal manipulador de alimentos.
1.5. Dotación al personal manipulador de alimentos.

Para dar cumplimiento a este alcance, la proyección de referencia departamental para la formalización laboral del personal manipulador de alimentos en el municipio se estructura sobre la siguiente base:

N° MANIPULADORAS DE 4 HORAS: 115
N° MANIPULADORAS DE 5 HORAS: 3
N° MANIPULADORAS DE 6 HORAS: 1
N° MANIPULADORAS DE 7 HORAS: 13

La entidad territorial y el operador seleccionado tienen la obligación de garantizar la vinculación laboral de este personal en cada uno de los establecimientos educativos.

1. Marco Laboral (Ley 2466 de 2025 - Reforma Laboral)

"CUMPLIMIENTO LABORAL: El contratista debe cumplir la Ley 2466 de 2025, garantizando la formalización laboral progresiva de las manipuladoras del PAE, el pago de recargos (dominicales/festivos/nocturnos), el respeto de sus derechos laborales, prestaciones sociales, dotación y la afiliación completa a la Seguridad Social (salud, pensión y ARL).
Artículo 46. CONVENIOs a término fijo y de obra o labor determinada.
(...)
La contratación de las manipuladoras de alimentos se realiza teniendo en cuenta el rango de cupos diario por institución o sede educativa para calcular las horas a reconocer de remuneración, así:"
2. Normas Sanitarias y de Rotulado (Reemplazo del D. 3075/97)
"INOCUIDAD Y SANIDAD: Se debe garantizar el cumplimiento de las normas vigentes:

- Resolución 2674 de 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura e Inocuidad Sanitarias).
- Resoluciones 5109/2005, 810/2021 y 2492/2022 (Rotulado, etiquetado nutricional y sellos de advertencia).
- Resolución 00335 de 2021 (UAPA) (Lineamientos Técnicos del PAE)

La contratación de las manipuladoras de alimentos se realiza teniendo en cuenta el rango de cupos diario por institución o sede educativa para calcular las horas a reconocer de remuneración, así:

Horas de Remuneración personal manipulador		
Rango de cupos diarios		Horas a Reconocer
1	40	4
41	140	5
141	250	6
251	500	7

ARTÍCULO 69. Formalización laboral de las personas manipuladoras de alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El Ministerio de Educación Nacional a través de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA), garantizarán que en la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se formalice laboralmente a las personas manipuladoras de alimentos, en virtud de la garantía de sus derechos laborales y de seguridad social, lo anterior conforme al Marco Fiscal de Mediano plazo. (…)

Lo anterior en consideración a que el trabajador bajo la dependencia del empleador tiene una jornada laboral que de conformidad con el artículo 197 del Código Sustantivo del Trabajo puede limitarse a unas pocas horas al día, algunos días a la semana o algunas semanas al mes.

Nota 1: El ejercicio se constituye en una proyección y estimación para definir el presupuesto para realizar la cofinanciación del Departamento, el cual está basado en el salario mínimo de 2026 que se proyectó con un incremento del 23 % con relación a la vigencia 2025, teniendo en cuenta los lineamientos brindados por la Gobernación de Antioquia como se proyecta a continuación.

Tabla. Proyección presupuesto manipulador de alimentos x 27 días calendario escolar.

INSTITUCION O SEDE EDUCATIVA / NUMERO DE MANIPULADORAS	URBANA/RURAL	HORAS LABORADAS DIA POR MANIPULADORA	DIAS LABORADOS (DURACION DEL CONTRATO)	TOTAL DE HORAS LABORADAS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO	VALOR TOTAL MANIPULADORAS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO
I. E. MANUEL ANTONIO TORO	URBANA	7	27	189	$ 3.385.826
I. E. MANUEL ANTONIO TORO	URBANA	7	27	189	$ 3.385.826
I. E. MANUEL ANTONIO TORO	URBANA	7	27	189	$ 3.385.826
C. E. R. LA HONDA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R. SAN ANDRÉS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. EL RAYO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. LA CABAÑA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. LA QUIEBRA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. TEORICO BRAN TAMAYO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. LAS CABRAS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. LAS CRUCES	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. NOBOGA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. SANTA LUCIA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. MONTAÑON	URBANA	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R. FUEMIA	URBANA	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. LA HERRADURA	URBANA	4	27	108	$ 2.263.693
I. E. AGROPECUARIA PEDRO ANTONIO ELEJALDE	URBANA	7	27	189	$ 3.385.826
I. E. AGROPECUARIA PEDRO ANTONIO ELEJALDE	URBANA	7	27	189	$ 3.385.826
I. E. LAS MERCEDES	URBANA	7	27	189	$ 3.385.826
I. E. LAS MERCEDES	RURAL	7	27	189	$ 3.385.826
I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MIGUEL ANGEL ALVAREZ	RURAL	7	27	189	$ 3.385.826
I. E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR MIGUEL ANGEL ALVAREZ	RURAL	7	27	189	$ 3.385.826
C. E. R EL CERRO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R NORE	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. LAS AZULES	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. SAN LAZARO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R JOSE MARIA RODRIGUEZ ROJAS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R PONTON	RURAL	5	27	135	$ 2.637.738
I. E. R. GABRIELA WHITE DE VELEZ	RURAL	7	27	189	$ 3.385.826
I. E. R. GABRIELA WHITE DE VELEZ	RURAL	7	27	189	$ 3.385.826
C. E. R CARLOS A ZAPATA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693

C. E. R. EL SALADO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. CARAUTA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. CHONTADURO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R ASIDO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. MUSINGUITA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R PIEDRAS BLANCAS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. CARAUTICA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CENTRO EDUCATIVO RURAL PIEDRAS BLANCAS PARTE BAJA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R SAN MATEO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CENTRO EDUCATIVO RURAL SINCERIN	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. VENADOS ARRIBA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
I.E.R.INDIGENISTA JAICHINIDAU	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
AGUAS CLARAS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
ADAN	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R CAÑAVERALES	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R. INDIGENISTA JENATURADO MURRI	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDÍGENA ATAUSÍ	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA CUEVAS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA AMPARRADO ALTO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA CALICHE	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA JULIO GRANDE (AMOR – LA MARINA)	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA SAN MIGUEL	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R QUIPARADO BAJO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA CHUSCAL DE MURRÍ	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA CARAUTA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
GUAVINA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
KORIBIDA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
LANO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
QUIPARADO ALTO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
SALADO CHONTADURO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
PRADERA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA NUSIDO	RURAL	5	27	135	$ 2.637.738
KORUBADA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
LLANO RIO VERDE	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C.E.R INDIGENISTA PANTANOS-ANTADOCITO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
SAN MATEO BAJO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CER INDIGENISTA GORDITO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CER CUEVAS BARRITO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
JULIO CHIQUITO	RURAL	4	27	160	$ 2.881.163
CERI CHONTADURO ALTO SECTOR 1	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CUEVAS BARRITO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI LOMA DE LOS INDIOS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI QUIPARADO MEDIO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI ATAUSI MURRI PANTANOS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CHONTADURO ARURU	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CUEVAS DE NENDRU	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CURBATA MEDIO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI JENGAMECODA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI PANTANOS NUSI	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI PEGADO VACAO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI SAN MATEO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CAÑAVERALES LA MARTINA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI PEGADO LA MARINA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI PEGADO URADA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI PEÑITAS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI QUIPARADO PURGATORIO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI AMPARRADO KANYIDO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI ATAUSI - KANYIDO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI EL TIGRE	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI NEVATATA	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI SAN MATEO MEDIO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI AMPARRADO ALTO CHANZODO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CHONTADURO BAJO 1	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CURVATA BAJO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI BARRANCO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI JULIO CHIQUITO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI MICO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI AMPARRADO CHONTADURO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CARACOL	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI GERRAODO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CHUSCAL BACHILLER	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI AGUAS CLARAS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CHONTADURO ALTO	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CHONTADURO BAJO BACHILLER	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI PEGADO BACHILLER	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CUEVAS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI SAN MIGUEL	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI PRADERA BACHILLER	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI SAN MATEO BAJO BACHILLER	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
CERI CAÑAVERALES BACHILLER	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. RIO VERDE	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
C. E. R. LAS CABRITAS	RURAL	4	27	108	$ 2.263.693
					$ 313.619.245

* La cantidad de manipuladoras, pueden variar durante la ejecución del CONVENIO, de acuerdo a las necesidades de la Entidad, teniendo en cuenta la matrícula y los cupos asignados al programa de alimentación escolar – PAE.

El valor para reconocer a las manipuladoras, deberá ser el definido en la tabla proyección presupuesto manipulador de alimentos 2026 por 27 días calendario escolar, el cual se realizó con base en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar de la gobernación de Antioquia durante la vigencia 2026. Este valor incluye los descuentos que aplique y el porcentaje de administración. Los valores corresponden a una proyección aproximada realizada por la gobernación de Antioquia para el año 2026 la cual será ajustada cuando se defina el valor correspondiente al salario mínimo legal año del año vigente.

El operador garantizará el reconocimiento económico y la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características de su territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio y el valor proyectado para el reconocimiento. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar. Se contempla dentro del valor del concepto para el pago de manipuladoras de alimentos el 6,5% de administración que será reconocido de acuerdo a lo facturado por dicho concepto.

NOTA: Estos cupos se proyectaron con la estrategia de la última entrega del año 2026, lo cual puede variar durante la ejecución del convenio.

FORMA DE PAGO: El presupuesto se encuentra discriminado en dos rubros independientes:

Suministro de Raciones Alimentarias (Víveres y Logística): TRESCIENTOS OCHENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/L ($381.982.932), que equivalen al suministro de 96.363 raciones.

Reconocimiento a Personal Manipulador de Alimentos: TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MILLONES VEINTISÉIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS M/L ($343.026.293). Este presupuesto se calculó con base en los lineamientos departamentales y los incrementos del SMLMV para la vigencia 2026.

El municipio pagará el valor del CONVENIO mediante pagos parciales por número de raciones efectivamente entregadas, además deducirá de dicho valor los impuestos de ley a que haya lugar de acuerdo a los desembolsos que realice la Gobernación de Antioquia en cumplimiento del CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 4600019305, de acuerdo con las certificaciones emitidas por el supervisor interno del CONVENIO quien debe certificar además, que el servicio fue presentado a entera satisfacción y previa presentación del informe de ejecución y la respectiva factura con todos los soportes legales, las cuales se pagarán dentro de los veinticinco (25) días siguientes a la presentación de la factura por parte de la ESAL en la que especifique el suministro efectivamente entregado y a la que deberá anexar los siguiente:

- Constancia del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales.
- Informe de cumplimiento e informe de supervisión y satisfacción expedido por el supervisor del CONVENIO.
- Actas de víveres debidamente diligenciadas y firmadas por las personas encargadas de recibir los alimentos.
- Cuenta de cobro o factura.
- El pago se realizará mediante consignación o transferencia a la cuenta bancaria que para el efecto indique el contratista.
- La entidad realizará los descuentos estipulados en el Acuerdo Municipal N° 022 del 2025.
- La entidad al determinar el presupuesto oficial tuvo en consideración las retenciones que, por Ley Nacional, Departamental y Municipal son aplicables a esta modalidad de contratación, así: para CONVENIO de alimentos.

CONCEPTO	**PORCENTAJE (sobre el valor del contrato)**
Estampilla Pro – Adulto mayor	4%
Estampilla Pro – Cultura	2%
Estampilla Pro – Hospital	1%
Tasa Pro Justicia Familiar	2%
Tasa pro deporte	2.5%

- En el componente del incentivo para el personal manipulador de alimentos se tendrá en cuenta lo estipulado en el acuerdo 019 de octubre 2025: “POR MEDIO DEL CUAL SE MODIFICA PARCIALMENTE EL ACUERDO 022 DEL 22 DE 2024 'POR MEDIO DEL CUAL SE ADOPTA LA PARTE SUSTANTIVA Y SANCIONATORIA DEL ESTATUTO TRIBUTARIO PARA EL MUNICIPIO DE FRONTINO' Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES”, solo constituirá hecho generador a los recursos provenientes de la gobernación las siguientes tasas:

CONCEPTO	PORCENTAJE (sobre el valor del CONVENIO)
Estampilla Pro – Hospital	1%
Tasa pro-deporte	2.5%

CONCEPTO	PORCENTAJE (sobre el valor del CONVENIO)
Estampilla Pro – Adulto mayor	4%
Estampilla Pro – Cultura	2%
Estampilla Pro – Hospital	1%
Tasa Pro Justicia Familiar	2%
Tasa pro deporte	2.5%

QUINTA. DURACIÓN: El plazo será de VEINTISIETE (27) DÍAS (Calendario escolar) contados a partir de la suscripción del acta de inicio del CONVENIO suscrita entre el contratista y el supervisor designado por el MUNICIPIO, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del CONVENIO.

SEXTA: DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL. Las erogaciones que el Municipio el cual se encuentra respaldado por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal y Registro Presupuestal, descritos a continuación:790 del 29 de Agosto 2026.

SÉPTIMA. PROHIBICIÓN DE CEDER LOS DERECHOS: Se prohíbe a la ESAL ceder en todo o en parte los derechos que le asiste en virtud del presente CONVENIO, salvo autorización escrita del Municipio.

OCTAVA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: La representante legal de la ESAL, manifiesta bajo la gravedad de juramento, con la suscripción de este Convenio, que no se halla incursa en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Constitución y la Ley.

NOVENA. SUPERVISIÓN: Para la ejecución y control de las diferentes actividades que se originan en razón de este convenio, la vigilancia la ejercerá la Secretaria de Educación, Cultura y Desarrollo Comunitario del Municipio de Frontino -Antioquia-.

DÉCIMA. SOLUCION DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: En caso de presentarse controversia o diferencias en la ejecución y posterior liquidación del presente convenio, se recurrirá a los siguientes mecanismos alternativos de solución de conflictos: 1- Acuerdo 2 – Transacción 3 – Conciliación 4 –Amigable Composición de acuerdo a los procedimientos legales establecidos para tal efecto.

DECIMA PRIMERA. DOMICILIO: Para todos los efectos legales del presente convenio, las partes fijan como domicilio el Municipio de Frontino Antioquia.

DECIMA SEGUNDA. GARANTIAS: Previo análisis de los riesgos a que puede estar expuesto El Municipio, en razón del objeto, la naturaleza, el valor, la forma de pago y las características del CONVENIO a ejecutar, se considera con el fin de mantener indemne al Municipio frente a eventuales daños, que el contratista debe otorgar como mecanismo de cobertura del riesgo la constitución de una póliza de seguros a favor de El Municipio de Frontino que garantice el cumplimiento de sus obligaciones y que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones legales o contractuales del contratista cuyo monto, vigencia y amparos, cumpla con lo siguiente:

AMPAROS EXIGIBLES	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento de las obligaciones surgidas del CONVENIO estatal	Diez por ciento (10%) del valor total del CONVENIO	Duración del CONVENIO y 6 meses mas
Calidad del Servicio	Diez por ciento (10%) del valor total del CONVENIO	Duración del CONVENIO y 6 meses mas
Calidad de Bienes	Diez por ciento (10%) del valor total del CONVENIO	Duración del CONVENIO y 6 meses mas
Pago de salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y aportes parafiscales	Diez por ciento (10%) del valor total del CONVENIO	Duración del CONVENIO y 3 años mas
Responsabilidad Civil Extracontractual	200 SMLMV.	Duración del CONVENIO

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015 cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al contratista restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el CONVENIO es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, la Entidad Estatal debe exigir al contratista ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso

El presente Convenio es suscrito en el Municipio de Frontino el día quince (15) de octubre de 2026.

LUZ GABRIELA RIVERA CANO
Alcaldesa Municipal

JORGE RICARDO ROMERO FLORIDO
Rep. Legal ESAL

Firmado en original

	Funcionario o contratista	Firma	Fecha
Proyecto:	Juan Carlos Pineda – Asesor Externo		15/10/2026
Reviso:	Ludy Biviana Sepulveda – Secretaria de Educación		15/10/2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para la firma.			