CONTRATO INTERADMINISTRATIVO NO. CI-017-2026		
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE CAREPA (ANTIOQUIA)	NIT. 890.985.316-8
CONTRATISTA:	ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE	NIT. 901.457.658-6
OBJETO:	FORTALECIMIENTO DE LA CALIDAD Y COBERTURA DE LA EDUCACIÓN INICIAL PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA A TRÁVES DEL SERVICIO DE APOYO A LA PERMANENCIA CON SUMINISTRO DE VÍVERES Y PAGO DE BONIFICACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA VIGENCIA 2026-2 CONFORME A LO ESTIPULADO EN EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019304 SUSCRITO ENTRE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE CAREPA.	
PLAZO:	OCHO (8) DIAS CALENDARIO ESCOLAR	8 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
VALOR:	TRESCIENTOS CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS MC	($304.883.678)

Entre los suscritos a saber **AGAPITO MURILLO PALACIOS** identificado con la Cédula de ciudadanía Nro. 4.808.313 de Quibdó, Chocó, en su condición de Alcalde del Municipio de Carepa y Representante Legal del mismo, quien en adelante se llamará **EL MUNICIPIO**, por una parte y de otra parte, el señor **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE**, con NIT. 901.457.658-6, representada legalmente por el señor **BAYRON ANDRÉS MOSQUERA PACHECO**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.128.423.296 expedida en Medellín - Antioquia, y quien para efectos del presente contrato interadministrativo se denominará el **CONTRATISTA**, hemos celebrado el presente contrato interadministrativo con fundamento en las siguiente consideraciones: **1)** Que el Municipio, requiere celebrar contrato Interadministrativo cuyo objeto es FORTALECIMIENTO DE LA CALIDAD Y COBERTURA DE LA EDUCACIÓN INICIAL PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA A TRÁVES DEL SERVICIO DE APOYO A LA PERMANENCIA CON SUMINISTRO DE VÍVERES Y PAGO DE BONIFICACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA VIGENCIA 2026-2 CONFORME A LO ESTIPULADO EN EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019304 SUSCRITO ENTRE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE CAREPA. **2)** Que el Articulo 2 de la Constitución Nacional establece: *"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"*. **3).** Que los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas, pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines, de conformidad con el artículo 113 de la Constitución Política. **4).** Que la Constitución Política en su artículo 209, consagra que la función administrativa está al servicio del interés general y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad y, estableciendo adicionalmente, que las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado. **5).** Que el artículo 3° de la ley 489 de 1998 señala que la función administrativa se desarrolla conforme los principios constitucionales, en particular los atinentes a la buena fe, igualdad, moralidad, celeridad, economía, imparcialidad, eficacia, eficiencia, participación, publicidad, responsabilidad y transparencia. **6).** Que el artículo 5 de la ley 489 de 1998 establece que la finalidad de la función administrativa es buscar la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes, de conformidad con los principios, finalidades y cometidos consagrados en la Constitución Política, por lo cual los organismos, entidades y personas encargadas, del ejercicio de funciones administrativas deben ejercerlas consultando el interés general. **7).** Que la ley 1454 de 2011, *"Ley Orgánica de Orden Territorial"*- el Título III, *"De las competencias- Principios para el ejercicio de las*

competencias" en su artículo 27, señala, *"Además de las que el artículo 209 de la Constitución Política Nacional contempla como comunes de la función administrativa, son principios rectores del ejercicio de competencias las siguientes:* Sic: 4- La complementariedad- para completar o perfeccionar la prestación de servicios a su cargo, y el desarrollo de proyectos regionales, las Entidades Territoriales podrán utilizar mecanismos como los de asociación, con financiación, delegación y/o convenios: Sic-6-Eficiencia-: la Nación, las Entidades Territoriales y los esquemas de integración territorial garantizaran que el uso de los recursos públicos y las inversiones que se realicen en su territorio, produzcan los mayores beneficios sociales, económicos y ambientales. **8).** Que el artículo 6 de la ley 489 de 1998 consagra el principio de coordinación al establecer que, en virtud del principio de coordinación y colaboración, las autoridades administrativas deben garantizar la armonía en el ejercicio de sus respectivas funciones con el fin de lograr los fines y cometidos estatales prestando colaboración para facilitar el ejercicio de sus funciones. **9).** Que de conformidad con el artículo 95 de la ley 489 1998, las entidades públicas podrán asociarse con el fin de cooperar en el cumplimiento de funciones administrativas o de prestar conjuntamente servicios que se hallen a su cargo, mediante la celebración de contrato interadministrativo. **10).** Que la ley Orgánica de Ordenamiento Territorial (LOOT), Ley 1454 de 2011, en su capítulo II, establece que el Estado tiene por objeto promover procesos asociativos entre entidades territoriales para la libre y voluntaria conformación de alianzas estratégicas que impulsen el desarrollo autónomo y auto sostenible de las comunidades. **11).** Que de conformidad con lo establecido en el decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, *"Los servidores públicos tendrán en consideración al celebrar convenios y con la ejecución de los mismos, que las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administradores que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines".* **12).** Que el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, señala que las entidades deben seleccionar sus contratistas con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en reglas que la misma norma establece. **13)**. Que, respecto de la contratación directa, el literal c del numeral 4° de la citada norma, prescribe que procede esta modalidad de selección:

> *"c) Contratos interadministrativos, siempre que las obligaciones derivadas del mismo tengan relación directa con el objeto de la entidad ejecutora señalado en la ley o en sus reglamentos. Se exceptúan los contratos de obra, suministro, prestación de servicios de evaluación de conformidad respecto de las normas o reglamentos técnicos, encargos fiduciarios y fiducia pública cuando las instituciones de educación superior públicas o las Sociedades de Economía Mixta con participación mayoritaria del Estado, o las personas jurídicas sin ánimo de lucro conformadas por la asociación de entidades públicas, o las federaciones de entidades territoriales sean las ejecutoras. Estos contratos podrán ser ejecutados por las mismas, siempre que participen en procesos de licitación pública o contratación abreviada de acuerdo con lo dispuesto por los numerales 1 y 2 del presente artículo. En aquellos eventos en que el régimen aplicable a la contratación de la entidad ejecutora no sea el de la Ley 80 de 1993, la ejecución de dichos contratos estará en todo caso sometida a esta ley, salvo que la entidad ejecutora desarrolle su actividad en competencia con el sector privado o cuando la ejecución del contrato interadministrativo tenga relación directa con el desarrollo de su actividad.*
>
> *En aquellos casos en que la entidad estatal ejecutora deba subcontratar algunas de las actividades derivadas del contrato principal, no podrá ni ella ni el subcontratista, contratar o vincular a las personas naturales o jurídicas que hayan participado en la elaboración de los estudios, diseños y proyectos que tengan relación directa con el objeto del contrato principal.*
>
> *Estarán exceptuados de la figura del contrato interadministrativo, los contratos de seguro de las entidades estatales;*

14) Las obligaciones que se derivan del contrato interadministrativo a celebrar, tienen relación directa con el objeto de la entidad ejecutora la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE**, identificada con NIT. 901.457.658-6, consistente en: *"111. Suministro de alimentación para restaurantes escolares, centros de albergue y cualquier otra institución que lo requiera".* **15)** Es preciso, así mismo señalar lo establecido por la doctrina frente al contrato interadministrativo: *"El contrato interadministrativo, por su parte, es también celebrado entre dos entidades públicas con capacidad de tener relaciones*

interadministrativas, con la particularidad de que el contrato es negocio jurídico generador de obligaciones al cual acuden las partes con diversidad de intereses. En el contrato se pueden identificar contratante y contratista, y el segundo, aunque persona pública, tiene intereses y está en un mercado de forma similar a como lo hace el particular" Subrayado ajeno a texto original. El contrato interadministrativo se llevará a cabo en el marco legal indicado y atendiendo a la naturaleza jurídica de cada entidad y con el fin de continuar impulsando a la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE (ASOURANOR)**, como una Entidad Administrativa de Derecho Público, con Patrimonio propio e independiente, con Personería Jurídica, de naturaleza pública, creada y autorizada por para desarrollar actividades de naturaleza industrial o comercial y de gestión económica, conforme a las reglas del derecho privado, llevando a cabo proyectos de gran interés para el territorio, acorde y en equivalencia a su misión y objeto, claro está, sin desconocer los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, establecidos en el artículo 209 de la Constitución Política. Igualmente, las reglas propias de la planeación y el presupuesto público, entre otros. Tal como lo indica la Contraloría General de Antioquia en radicado N. ° 2017100014783 citando sentencia de casación de la Honorable Corte Suprema de Justicia N. ° 38464 de julio de 2015 donde indica: *"En el contrato interadministrativo cada una de las partes tiene diversidad de intereses y el contratista se encuentra en el mercado, de la misma manera que lo hacen los particulares. De manera que la característica de interadministrativo, surge de la calidad de las partes, es decir ambas deben ser de naturaleza pública"*. **16)** Que, de conformidad con lo anterior, la modalidad de selección para la contratación entre entidades estatales es la contratación directa; y en consecuencia le es aplicable lo establecido en el decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, por tanto, pueden suscribir convenios o contratos interadministrativos con las entidades estatales de conformidad con lo establecido en la ley 80 de 1993. **17).** Que el Municipio, cuenta con un presupuesto oficial de **TRESCIENTOS CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS MC ($304.883.678),** con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°01401 del 07/10/2026, expedido por el Secretario de Hacienda del Municipio, de igual forma la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE**, cuenta con el personal para brindar los servicios de salud que le corresponde aportar por concepto de costos de administración. **18).** Que la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE (ASOURANOR)** tendrá la responsabilidad de llevar a cabo la ejecución del contrato interadministrativo. **19).** Que, por lo anterior, hemos convenido suscribir el presente contrato interadministrativo: **CLAUSULA PRIMERA: OBJETO**. El objeto del presente contrato interadministrativo es: **FORTALECIMIENTO DE LA CALIDAD Y COBERTURA DE LA EDUCACIÓN INICIAL PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA A TRÁVES DEL SERVICIO DE APOYO A LA PERMANENCIA CON SUMINISTRO DE VÍVERES Y PAGO DE BONIFICACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA VIGENCIA 2026-2 CONFORME A LO ESTIPULADO EN EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4600019304 SUSCRITO ENTRE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE CAREPA**. El ejecutor del objeto del presente contrato interadministrativo por acuerdo de las partes es la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE**. Este servicio se prestará en el Municipio de Carepa en el área urbana del Municipio conforme a las especificaciones dadas por la Secretaría de Educación y Cultura. La proyección de actividades a ejecutar, son las siguientes:

TABLA 1. DISTRIBUCIÓN DEL PRESUPUESTO PARA LA ENTREGA DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO PAE EN EL MUNICIPIO DE CAREPA EN LA VIGENCIA 2026-2 POR 8 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR

DESCRIPCIÓN	NÚMERO DE RACIONES	DÍAS DE ATENCIÓN	VALOR
APORTE CUPOS DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA	56.693	8	$201.203.457
APORTE MUNICIPIO DE CAREPA LOGÍSTICA Y TRANSPORTE DE VÍVERES PARA 3 ENTREGAS			$7.362.600
APORTE MUNICIPIO DE CAREPA PARA MANIPULADORAS DE ALIMENTOS			$87.437.514

APORTE MUNICIPIO DE CAREPA PARA HONORARIOS (3% DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO)			$8.880.107
VALOR TOTAL	**56.693**	**8**	**$304.883.678**

- **DESCRIPCIÓN DEL APORTE PARA EL PAGO DE BONIFICACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

TABLA 2. DESCRIPCIÓN DEL APORTE PARA EL PAGO DE LAS NÓMINAS Y DEMÁS EMOLUMENTOS RELACIONADOS CON EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEL PAE. VIGENCIA 2026-2.

DESCRIPCIÓN DEL APORTE	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN	VALOR DEL APORTE
APORTE MUNICIPIO DE CAREPA PARA EL PAGO DE BONIFICACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	90101604	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo	$79.488.649
APORTE MUNICIPIO DE CAREPA PARA EL PAGO DE BONIFICACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	90101604	Servicios de catering en la obra o lugar de trabajo	$7.948.865
TOTAL APORTES PARA MANIPULADORAS DE ALIMENTOS			**$87.437.514**

- Que para la atención con PAE de los 8 días calendario escolar de atención que acuerda el presente documento, y con base en lo establecido en el convenio interadministrativo 4600019304 el MUNICIPIO DE CAREPA aportará para el pago de las nóminas del personal manipulador de alimentos la suma de **SETENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/C ($79.488.649)**, a lo que se suma otro aporte que hace la misma entidad correspondiente al 10% de la suma total de los aportes que se realizan para el pago de las nóminas para manipuladoras de alimentos por el monto de **SIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/C ($7.948.865)** Este 10% que aporta el MUNICIPIO DE CAREPA está destinado para temas relacionados con la administración de las nóminas y toda la logística necesaria para garantizar una correcta ejecución de las actividades de las manipuladoras de alimentos por parte del Contratista.
- Que uno de los anexos técnicos del Convenio interadministrativo 4600019304 es la **"HERRAMIENTA COSTEO MANIPULADORAS DE ALIMENTOS 2026-2"**, que es una matriz en Excel donde se puede apreciar las variables que se tienen en cuenta para el cálculo de las nóminas y demás emolumentos necesarios para el personal manipulador de alimentos. En dicha herramienta se puede apreciar un cuadro con el resumen de las variables utilizadas en el cálculo, como se aprecia en la Tabla 3:

TABLA 3. VARIABLES QUE SE TIENEN EN CUENTA PARA EL CÁLCULO DE LAS NÓMINAS, PRESTACIONES SOCIALES, SEGURIDAD SOCIAL Y CONCEPTO "OTROS" DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DEL PAE CAREPA.

VARIABLES	
Descripción	**%**
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%

% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantías Dia (8,33%)	8,33%
Interés de Cesantías (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	$ 1.750.905
Auxilio Transporte Mes	$ 249.095
Auxilio Transporte Día	$ 8.303
Días Mes	30
Otros*	21,5%
Proyección Hora/Mes desde el mes de Julio	
Hora Mes	210
Valor Hora\Mes	$ 8.338,0

- Que se hace necesario aclarar que el porcentaje del concepto "Otros" contemplado en la Tabla 3 Herramienta de costeo manipuladoras 2026" **corresponde al 21,5% del valor total de los salarios del personal manipulador de alimentos antes de auxilio de transporte**, tal y como se muestra en la **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**, y que, tal y como se establece el Convenio Interadministrativo 4600019304 deberá utilizarse **exclusivamente** para la ejecución de los emolumentos descritos en la Tabla 4:

TABLA 4. DESAGREGACIÓN DEL PORCENTAJE POR CONCEPTO DE "OTROS".

Detalle Otros*:
Capacitaciones 4%
Dotación (gorro, tapabocas uniforme) 6%
Exámenes médicos 4%
Elementos básicos protección personal (delantal, manga térmica, guante de malla) 1%
Costo Operativos 6,5%
Tener en cuenta: Decreto 1072 de 2015 - Res. 0312 de 2019.

22. Que cabe aclarar que para el cobro efectivo de los recursos correspondientes al concepto "otros" estos deberán ser justificados en las diferentes cuentas de cobro que presente el contratista con evidencia fotográfica debidamente rotulada con fecha, hora, lugar del evento, informe de actividades minuciosamente desarrolladas, listados de asistencia y/o recepción de los bienes y/o servicios a satisfacción por parte de los beneficiarios y demás certificaciones y constancias a que haya lugar.

- Si se trata de capacitaciones deberá presentar la siguiente documentación:

  1. Documento del plan de trabajo de la capacitación donde se evidencie: Objetivos, metodología, materiales requeridos, temas a tratar, espacios donde se realizarán las capacitaciones, cronograma de las capacitaciones, lugares donde se desarrollará, método de evaluación de las capacitaciones.

2. Hoja de vida del profesional a cargo de la capacitación: Hoja de vida del ingeniero de alimentos, nutricionista y/o profesional idóneo y competente para realizar la capacitación con experiencia acreditada realizando este tipo capacitaciones.

3. Evidencia concreta (Registro fotográfico debidamente rotulado con fecha, hora y lugar del encuentro, listados de asistencia firmados por TODAS las manipuladoras de alimentos que asisten al mismo, memorias y certificados (en caso de ser necesario) de la capacitación). El CONTRATISTA deberá brindar a las manipuladoras de alimentos capacitación en los siguientes temas:

- Plan de Saneamiento Básico y correcto diligenciamiento de sus formatos
- Diligenciamiento del Kardex, formato de temperatura de equipos, formato de recepción de materias primas, entre otros.
- Comprensión del acta de víveres y recepción de víveres.
- Manejo de los ciclos de menú del programa, proceso de preparación de los menús.
- Manejo de inventarios de alimentos e insumos.
- Dosificación de productos para la cocción, manejo de temperaturas, preparación creativa de recetas.
- Capacitaciones sobre temas relacionados con el Programa de Alimentación Escolar (Capacitación Comités de Alimentación Escolar, operación del PAE, lineamientos técnicos y administrativos Res. 003 de enero de 2026).
- Capacitación en Manipulación de la carne y otros alimentos con alto riesgo en salud pública.
- Uso correcto y dosificación de los elementos de aseo en las labores de limpieza y desinfección en el restaurante escolar.
- Correcto manejo de los equipos de cadena de frío.
- Correcto manejo de los equipos de cocción (estufas).
- Correcto manejo de los equipos eléctricos (licuadoras,

En todo caso, el contratista deberá garantizar la continua y permanente capacitación del personal manipulador de alimentos, tal y como lo establece la resolución 2674 de 2013.

- Si se trata de exámenes médicos, el contratista deberá allegar la siguiente información:

  - Resultados certificados de los exámenes médicos del personal manipulador de alimentos.
  - Certificación y/o evidencia que acredite que el centro médico donde se realizaron los exámenes cumple con el requisito de idoneidad para realizar los referidos exámenes.

- Que se indica, además, que el referido convenio 4600019304 establece un factor proporcional para el pago del día del descanso remunerado del personal manipulador de alimentos, tal y como lo establece el numeral 5 del artículo 173 del Código Sustantivo del Trabajo, tal y como se puede apreciar en la Tabla 5.

TABLA 5. FACTOR PROPORCIONAL PARA PAGO DEL DÍA DE DESCANSO REMUNERADO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Descanso día remunerado	Artículo 173 numeral 5 - CST	
Horas laborales	**Valor día factor proporcional**	
4 horas	$5.559,00	Este valor se obtiene de multiplicar el número de horas laboradas por el valor de la hora SMMLV ($8.338,0) y dividir sobre 6 días laborales de la semana
5 horas	$6.948,00	
6 horas	$8.338,00	
7 horas	$9.728,00	
8 horas	$13.341,00	

- Que teniendo en cuenta lo establecido en el CST en su Artículo 173, Remuneración Numeral 5. Cuando la jornada de trabajo convenida por las partes, en días u horas, no implique la prestación de servicios en todos los días laborales de la semana, el trabajador tendrá derecho a la remuneración del descanso dominical en proporción al tiempo laborado.

Para el efectivo cumplimiento de las actividades descritas en los párrafos precedentes, se cuenta con el siguiente presupuesto indicado en la

Tabla 6:

ESPACIO EN BLANCO

TABLA 6. PRESUPUESTO PARA EL PAGO DE NÓMINAS, SEGURIDAD SOCIAL, PRESTACIONES SOCIALES Y OTROS CONCEPTOS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN DE 8 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR EN LA VIGENCIA 2026-2.

HERRAMIENTA COSTO MANIPULADORAS DE ALIMENTOS VIGENCIA 2026. CI 4600019304																	
MES DE ATENCIÓN	TOTAL MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	Valor para cálculo Descanso remunerado	Total Salario	Subsidio de Transporte	Total Ingresos	Cesantias Día	Interes de Cesantias	Prima Día	Vacaciones	Totasl Ingreso + Prestaciones	Fondo de Pensiones	ARL	Caja Compesación	TOTAL	OTROS	TOTAL REMUNERACIÒN
OCTUBRE	20	4	5	$ 555.900	$ 3.891.100	$ 830.320	$ 4.721.420	$ 393.295	$ 3.933	$ 393.295	$ 162.143	$ 5.674.086	$ 1.050.543	$ 853.060	$ 350.181	$ 7.927.870	$ 836.587	$ 8.764.457
	5	5	5	$ 173.700	$ 1.215.950	$ 207.580	$ 1.423.530	$ 118.581	$ 1.186	$ 118.581	$ 50.669	$ 1.712.547	$ 262.636	$ 213.265	$ 87.546	$ 2.275.994	$ 261.430	$ 2.537.424
	0	0	0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
	27	7	5	$ 1.313.280	$ 9.192.690	$ 1.120.932	$ 10.313.622	$ 859.125	$ 8.592	$ 859.125	$ 383.060	12.423.524	$ 1.418.234	$ 1.151.631	$ 472.745	$ 15.466.134	$ 1.976.429	$ 17.442.563
	0	0	0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
NOVIEMBRE	20	4	3	$ 333.540	$ 2.334.660	$ 498.200	$ 2.832.860	$ 235.978	$ 2.360	$ 235.978	$ 97.286	$ 3.404.462	1.050.543	$ 853.060	$ 350.181	$ 5.658.246	501.952	$ 6.160.198
	5	5	3	$ 104.220	$ 729.570	$ 124.550	$ 854.120	$ 71.149	$ 712	$ 71.149	$ 30.402	$ 1.027.532	$ 262.636	$ 213.265	$ 87.546	$ 1.590.979	$ 156.858	$ 1.747.837
	0	0	0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
	99	7	3	$ 2.889.216	$ 20.223.918	$ 2.466.090	$ 22.690.008	$ 1.890.078	$ 18.901	$ 1.890.078	$ 842.731	27.331.796	$ 5.200.188	$ 4.222.647	$ 1.733.396	$ 38.488.027	$ 4.348.143	$ 42.836.170
				$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
TOTAL APORTE MUNICIPIO DE CAREPA	124		8	$ 5.369.856	$ 37.587.888	$ 5.247.672	$ 42.835.560	$ 3.568.206	$ 35.684	$ 3.568.206	$ 1.566.291	$ 51.573.947	$ 9.244.780	$ 7.506.928	$ 3.081.595	$ 71.407.250	$ 8.081.399	$ 79.488.649
APORTE MUNICIPIO DE CAREPA PARA ADMINISTRACIÓN Y LOGÍSTICA MANIPULADORAS DE ALIMENTOS (10% del total el aporte para el pago de las nóminas)																		$ 7.948.865
TOTAL PRESUPUESTO PARA MANIPULADORAS DE ALIMENTOS																		$ 87.437.514

Como se indica en la Tabla 7 se requieren entonces para el cumplimiento del presente objeto contractual la siguiente relación de manipuladoras de alimentos por sedes educativas:

TABLA 7. RELACIÓN DE CANTIDAD Y HORAS DE TRABAJO DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS REQUERIDAS POR CUPOS ATENDIDOS EN CADA SEDE:

No	Código DANE	Sede educativa	Total cupos	Total manipuladoras por sede	Rango de horas a trabajar de acuerdo al número de cupos atendidos
1	105147000568	I.E. JOSE MARIA MUÑOZ FLOREZ	1.347	13	7
2	105147001050	I.E. JOSE MARIA MUÑOZ FLOREZ SEDE SAN MARINO	406	4	7
3	105147800025	I.E. JOSE MARIA MUÑOZ FLOREZ SEDE OCAMA	303	4	7
4	105147000045	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	1.421	13	7
5	105147800017	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE II	1.141	11	7
6	105147001041	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE LOS ROBLES	189	2	7
7	105147000401	I.E COLOMBIA	1.471	14	7
8	305147000478	SEDE OBRERO	222	3	7
9	105147000738	C.E.R. 25 DE AGOSTO	194	2	7
10	205147000830	C.E.R. LA YAYA	89	1	5
11	205147000252	C.E.R. IPANCAY	17	1	4
12	205045000363	I.E.R. ZUNGO EMBARCADERO	624	6	7
13	205147000228	CAREPITA ZUNGO	14	1	4
14	205147000554	C.E.R. CAREPITA CANAL UNO	9	1	4
15	205147000333	SEDE NUEVA ESPERANZA	41	1	5
16	205147000058	C.E.R. VIJAGUAL	238	3	7
17	205147000597	C.E.R.LA UNION QUINCE	167	2	7
18	205147000112	I.E.R. VILLA NELLY	648	6	7
19	205147000147	I.E.R. LA CADENA	533	6	7
20	205147000996	I.E.R. PROVINCIA	33	1	4
21	105147000517	I.E.R. PROVINCIA PLAYON	540	6	7
22	205147000350	I.E.R. PIEDRAS BLANCAS	288	3	7
23	205147001003	C.E.R. LA ESMERALDA	30	1	4
24	205147000104	C.E.R. CARACOLI	8	1	4
25	205147000201	C.E.R. LA DANTA	10	1	4
26	205147000970	C.E.R. LA ROSITA	7	1	4
27	205147000023	C.E.R. SAN SEBASTIAN	24	1	4
28	205147000031	C.E.R. EL PALMAR	15	1	4
29	205147000490	C.E.R. CAMPAMENTO	12	1	4
30	205147000635	C.E.R. ZARABANDA	19	1	4
31	205147000457	I.E.R. EL CERRO	106	1	5
32	205147000082	C.E.R. LA CRISTALINA	27	1	4
33	205147001062	C.E.R. LA CRISTALINA ALTA	25	1	4
34	205147000465	C.E.R. BOCA DE CHIGORODO	28	1	4
35	205147000988	C.E.R. LA DANTA FLORIDA	14	1	4
36	205147000660	C.E.R. 19 DE ENERO	29	1	4
37	205147000643	C.E.R. BELENCITO	57	1	5
38	205147001071	C.E.R. BELENCITO MIRAMAR	15	1	4
39	205147000481	C.E.R. ALTO BONITO	20	1	4
40	205147000139	C.E.R. LA UNION	34	1	4
41	205147000627	C.E.R. LA ESPERANZA	160	2	7
TOTAL				**124**	**10.575**

Fuente: Elaboración propia con base en lo estipulado en el Convenio Interadministrativo 4600019304 suscrito entre la Gobernación de Antioquia y el Municipio de Carepa para la ejecución del PAE en la vigencia 2026-2.

Este personal operativo, deberá ser contratado con todas las prestaciones sociales proporcionales al tiempo laborado, seguridad social indicadas para el cotizante tipo 51 que incluye: Pensión, ARL del nivel que corresponde a la actividad, todas las prestaciones sociales proporcionales al tiempo laborado, la entrega de la dotación de uniformes al personal manipulador de alimentos conforme lo establece el artículo 230 y subsiguientes del Código Sustantivo del Trabajo, cumpliendo a cabalidad los tiempos y condiciones dispuestas para la entrega de los mismos, capacitación y

aplicación de la batería psicosocial a todo el personal manipulador de alimentos del PAE del Municipio de Carepa en la vigencia 2026-2 y pago de descansos dominicales remunerados en la forma que se detalla en la Tabla 5.

Respecto al valor y la modalidad de contratación del referido personal manipulador de alimentos, vale la pena indicar que el Municipio de Carepa se ciñe de manera estricta a lo establecido en el Convenio Interadministrativo 4600019304 y así mismo el contratista deberá dar cumplimiento a lo allí indicado.

- **DISCRIMINACIÓN DE APORTES PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS.**

Como se puede apreciar en la Tabla 8 el Departamento de Antioquia aportará la suma de **DOSCIENTOS UN MILLONES DOSCIENTOS TRES MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/C ($201.203.457)** para el suministro de víveres que permitirán la preparación del complemento alimentario PAE en la modalidad de atención **RACIÓN PREPARADA EN SITIO** en las 41 sedes educativas de las 12 instituciones educativas del Municipio de Carepa. Dicho complemento alimentario se plantea que sea entregado a 10.706 potenciales beneficiarios del PAE durante 8 días calendario escolar o hasta terminar de ejecutar las raciones contratadas.

TABLA 8. LOTE 1: VÍVERES, CARNE, LÁCTEOS, Y LEGUMBRE – RACIÓN PREPARADA EN SITIO – APORTE DEL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA.

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	Descripción	Presentación	Cantidad Requerida	Valor Unitario	Valor Total
1	50151513	**ACEITE:** Crudo, de palma, en botella de polipropileno.	Frasco/250cc	1216	$4.083,33	$4.965.333,33
2	50402200	**AJO:** Ajo en vaina fresco.	Kilo	11	$15.083,33	$165.916,67
3	50221100	**ARROZ:** Arroz blanco, tipo I, grado 2, empacado en bolsa de polietileno.	Bolsa x 500 grms	3013	$2.610,00	$7.863.930,00
4	50467007	**ATUN:** Atún en aceite, en lomitos, enlatado. Registro INVIMA actualizado y vigente.	Lata/175 grm 115 grm drenado	961	$5.913,33	$5.682.713,33
5	50221100	**AVENA EN HOJUELAS:** Avena en polvo grado 1.	Bolsa x 200 grms	434	$2.413,33	$1.047.386,67
6	50161500	**AZUCAR:** Azúcar refinada, granulada, en bolsa de polietileno.	Bolsa x 500 grm	157	$2.816,67	$442.216,67
7	50405312	**CEBOLLA:** Cebolla cabezona roja extra, fresca, en estado previo de maduración.	Kilo	306	$5.150,00	$1.575.900,00
8	50221100	**COCOA EN POLVO:** Bebida chocolatada sin azúcar en bolsa de polipropileno.	Bolsa x 250grm	574	$6.516,67	$3.740.566,67
9	50111514	**CARNE DE CERDO:** Lomo o pierna por kilogramo, cumplimiento a cabalidad de normatividad de empaque, nombre proveedor debe figurar de	Kilo	976	$26.050,00	$25.424.800,00

		manera textual en listado de acondiciondores autorizados por el INVIMA.				
10	50111513	**CARNE DE RES:** Huevo de aldana, Solomo extranjero, Punta de espaldilla, Falda, Posta o Tabla, de 1 estrella, sin empaque por kilo, cumplimiento a cabalidad de normatividad de empaque, nombre proveedor debe figurar de manera textual en listado de acondiciondores autorizados por el INVIMA.	Kilo	825	$38.083,33	$31.418.750,00
11	50192901	**ESPAGUETIS:** Pasta alimenticia sencilla, con formas, empacada en bolsa de polietileno.	Paquete x 250 grm	843	$2.310,00	$1.947.330,00
12	50401800	**FRIJOL:** Frijol carga manto, tipo I, grado 3, seco, desenvainado, empacado en bolsa de polietileno.	Bolsa x 500 grm	184	$7.550,00	$1.389.200,00
13	50301700	**FRUTA ENTERA 1:** Fruta común extra de cosecha.	Kilo	1747	$5.050,00	$8.822.350,00
14	50301700	**FRUTA ENTERA 2:** Piña corriente, a granel.	Kilo	1839	$5.050,00	$9.286.950,00
15	50131702	**GALLETA MANTEQUILLA:** Galleta tipo mantequilla x und. Producto debe contar con registro INVIMA y cumplir NTC de empaque.	Presentación por 16 grms	5107,02	$586,67	$2.996.118,40
16	50131702	**GALLETA TIPO LECHE:** Galleta tipo leche. Producto debe contar con registro INVIMA y cumplir NTC de empaque.	Paquete/4 Und	11236,015	$423,33	$4.756.579,68
17	50304500	**HARINA DE MAIZ:** De maíz amarillo precocida, empacada en bolsa de polietileno baja densidad.	Bolsa/500 grm	511	$2.520,00	$1.287.720,00
18	50304400	**HARINA DE TRIGO:** De trigo blanca precocida, empacada en bolsa de polietileno baja densidad.	Bolsa/500 grm d	57	$2.610,33	$148.789,00
19	50131612	**HUEVO TIPO A:** Huevo de gallina, blanco, tipo AA según la norma técnica colombiana NTC 1240.	Unidad/55 grm	21454	$709,33	$15.218.037,33
20	50131612	**LECHE EN POLVO ENTERA:** Leche ENTERA en polvo sin endulzantes ni azúcares ni vitaminas añadidas. Empacada en bolsa de polietileno.	Bolsa/380 grm	2590	$15.733,33	$40.749.333,33
21	50402500	**LENTEJA:** Lenteja tipo I, grado 1, desenvainada, a granel empacada en bolsa de polietileno.	Bolsa/500 grm	450	$4.820,00	$2.169.000,00

22	50111517	**MARGARINA:** Tipo esparcirle para untar con textura suave y cremosa, empacado en copas termoformadas de polipropileno, con fil de seguridad en aluminio y tapa termoformada de polipropileno.	Paquete/125grm	490	$2.807,67	$1.375.756,67
23	50181901	**PAN TAJADO:** Pan sin relleno, de textura blanda	Bolsa 21 und x420 grm	9195	$405,00	$3.723.975,00
24	50161500	**PANELA:** Panela en bloque, a granel.	Paquete x 500grm	782	$3.038,00	$2.375.716,00
25	50192901	**PASTA CABELLO DE ANGEL:** Pasta cabello de ángel.	Bolsa x 200grm	67	$2.328,67	$156.020,67
26	50405600	**PIMENTON:** Pimentón fresco y en estado previo de maduración.	Kilo	32	$6.850,00	$219.200,00
27	50307025	**PLATANO VERDE:** Plátano verde a granel.	Kilo	1334	$4.247,67	$5.666.387,33
28	50131800	**QUESO CAMPESINO:** Queso fresco, semigraso, semiblando, empacado en bolsa plástica transparente cuadrado.	Paquete x 500 grm	710	$16.400,00	$11.644.000,00
29	50171551	**SAL:** Sal sin aditivos, en bolsa de polietileno.	Paquete x 500grm	87	$1.201,33	$104.516,00
30	50111500	**TOMATE CHONTO:** Tomate chonto en estado previo de maduración, corriente.	Kilo	694	$5.354,33	$3.715.907,33
31	50402500	**ZANAHORIA:** Zanahoria fresca y corriente, a granel.	Kilo	265,0177574137	$4.237,67	$1.123.056,92
TOTAL APORTES DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA PARA 8 DÍAS						**$ 201.203.457**

Días de atención	8
Total raciones -Ración Preparada en Sitio-	56.693
Valor ración	$3.549
Total aporte Departamento de Antioquia para 8 días	**$201.203.457**

Este suministro se entregará para ejecuciones de 8 días calendario escolar o hasta tanto se terminen de ejecutar dichas raciones, cantidad de días que podría modificarse de acuerdo con los días feriados o interrupciones de clases que se presenten a lo largo del contrato en las diferentes sedes educativas del municipio de Carepa que a continuación se relacionan junto con una relación de la cantidad de estudiantes beneficiados por cada sede como se aprecia en la Tabla 9:

TABLA 9. CUPOS ASIGNADOS PARA ATENCIÓN CON PAE REGULAR BOLSA COMÚN

No	CÓDIGO DANE	SEDE EDUCATIVA	CUPOS DEPARTAMENTO
1	105147000568	I.E. JOSE MARIA MUÑOZ FLOREZ	1.347
2	105147001050	I.E. JOSE MARIA MUÑOZ FLOREZ SEDE SAN MARINO	406
3	105147800025	I.E. JOSE MARIA MUÑOZ FLOREZ SEDE OCAMA	303
4	105147000045	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	1.421

5	105147800017	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE II	1.141
6	105147001041	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO SEDE LOS ROBLES	189
7	105147000401	I.E COLOMBIA	1.471
8	305147000478	SEDE OBRERO	222
9	105147000738	C.E.R. 25 DE AGOSTO	194
10	205147000830	C.E.R. LA YAYA	89
11	205147000252	C.E.R. IPANCAY	17
12	205045000363	I.E.R. ZUNGO EMBARCADERO	624
13	205147000228	CAREPITA ZUNGO	14
14	205147000554	C.E.R. CAREPITA CANAL UNO	9
15	205147000333	SEDE NUEVA ESPERANZA	41
16	205147000058	C.E.R. VIJAGUAL	238
17	205147000597	C.E.R.LA UNION QUINCE	167
18	205147000112	I.E.R. VILLA NELLY	648
19	205147000147	I.E.R. LA CADENA	533
20	205147000996	I.E.R. PROVINCIA	33
21	105147000517	I.E.R. PROVINCIA PLAYON	540
22	205147000350	I.E.R. PIEDRAS BLANCAS	288
23	205147001003	C.E.R. LA ESMERALDA	30
24	205147000104	C.E.R. CARACOLI	8
25	205147000201	C.E.R. LA DANTA	10
26	205147000970	C.E.R. LA ROSITA	7
27	205147000023	C.E.R. SAN SEBASTIAN	24
28	205147000031	C.E.R. EL PALMAR	15
29	205147000490	C.E.R. CAMPAMENTO	12
30	205147000635	C.E.R. ZARABANDA	19
31	205147000457	I.E.R. EL CERRO	106
32	205147000082	C.E.R. LA CRISTALINA	27
33	205147001062	C.E.R. LA CRISTALINA ALTA	25
34	205147000465	C.E.R. BOCA DE CHIGORODO	28
35	205147000988	C.E.R. LA DANTA FLORIDA	14
36	205147000660	C.E.R. 19 DE ENERO	29
37	205147000643	C.E.R. BELENCITO	57
38	205147001071	C.E.R. BELENCITO MIRAMAR	15
39	205147000481	C.E.R. ALTO BONITO	20
40	205147000139	C.E.R. LA UNION	34
41	205147000627	C.E.R. LA ESPERANZA	160
TOTAL			**10.575**

- **DISTRIBUCIÓN DE CUPOS DE ACUERDO A LA MODALIDAD DE ATENCIÓN:**

Con base en lo estipulado en la Resolución 003 de enero de 2026, en todas y cada una de las sedes educativas del Municipio de Carepa se entregará el complemento alimentario tipo PAE REGULAR en la modalidad de atención **RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM** en las 41 sedes de las 11 instituciones educativas del Municipio de Carepa, como se aprecia en la **Tabla 10**

Tabla 10. Distribución de cupos PAE Municipio de Carepa por tipo de complemento alimentario PAE.

PAE REGULAR	Cupos por tipo	TOTALES
	Tipo 1	
AM/PM Ración preparada en sitio CICLO DE MENÚ DIFERENCIAL – Aporte del Departamento de Antioquia	10.706	10.706

Nota: Se aclara que la asignación de cupos desde el Departamento de Antioquia fue de 10.706, con base en lo estipulado en el Convenio Interadministrativo 4600019304. Por tal motivo se fija dicha cifra en las raciones diarias para atender, entendiendo que la matrícula puede variar, este será el tope máximo de raciones a entregar por día.

ALCANCE: El Programa de Alimentación Escolar es una de las estrategias diseñadas para fortalecer la política de permanencia escolar, a través de la cual se facilita el acceso de la población objetivo a un complemento alimentario, sumando esfuerzos en la atención integral de los titulares de derechos del sistema educativo público. La ración ofrecida a cada escolar no sustituirá, ni reemplazará la alimentación que el escolar debe recibir en su hogar, solo la complementa.

En relación con lo expuesto y con fundamento en los lineamientos técnico administrativos del PAE, la presente contratación pretende garantizar la atención del Programa de Alimentación Escolar (PAE), de acuerdo a la distribución especificada por sede educativa y durante la jornada académica del escolar, ya que solo de esta manera se puede garantizar el principal objetivo de este importante programa, a saber, la permanencia escolar.

1.1. DISCRIMINACIÓN DE APORTES PARA TRANSPORTE Y LOGÍSTICA

El Municipio de Carepa realiza aporte para concurrir en este convenio incluye el aporte para el transporte y la logística para la entrega de los víveres en las unidades aplicativas del Municipio de Carepa, dando cumplimiento a lo estipulado en el PARÁGRAFO PRIMERO de la CLÁUSULA SEXTA del convenio Interadministrativo 4600019304 suscrito entre el Municipio de Carepa y la Gobernación de Antioquia para la ejecución del PAE en Carepa señala que "el municipio realizará las gestiones administrativas y financieras para la conformación de la bolsa común y la suscripción de los contratos o convenios con los que se ejecute el Programa de Alimentación Escolar -PAE...". El valor dispuesto para esta finalidad se muestra a continuación:

Código UNSPSC	Descripción	Unidad de medida	Valor total
78101801	Servicios de transporte de carga por carretera (en camión) en área local	UND	**$7.362.600**

1.2. DISCRIMINACIÓN DE APORTES PARA HONORARIOS

Con aportes del Municipio de Carepa se dispondrá un aporte para el pago de Honorarios por un 3% del valor que sumen los aportes para alimentos, pago a

manipuladoras de alimentos, gastos de administración y logística y transporte y logística.

Código UNSPSC	Descripción	Unidad de medida	Valor total
80111600	Servicios de personal temporal / Prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión	UND	**$8.880.107**

1.3. DIVULGACIÓN Y PUBLICIDAD DEL PROGRAMA.

La Administración Municipal consciente del reto y la sensibilidad de esta clase de programas sociales frente a la comunidad, realizará una divulgación lo suficientemente amplia para que toda la población se entere, se apropie y sea un ente fiscalizador del buen funcionamiento del PAE, de esta forma se implementará un plan de promoción y publicidad, divulgación en los medios de comunicación entre otros, en donde se resalte la imagen corporativa del Municipio de Carepa y La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender como financiador del programa.

1.4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA OPERACIÓN.

El contratista entregará los suministros requeridos para el objeto del actual proceso contractual en las diferentes sedes educativas del Municipio de Carepa, de acuerdo con las instrucciones y directrices que para tal fin disponga el SUPERVISOR del contrato.

En el Municipio de Carepa se presta el servicio de alimentación escolar a través de 2 modalidades de atención estipuladas por el artículo 8 de la Resolución 003 de 2026: Ración preparada en sitio. En la modalidad de Ración preparada en sitio se espera atender una población de 10.706 estudiantes beneficiarios del programa, siendo este el tope máximo de atención.

Nota: El número de beneficiarios totales por entrega podrá variar de acuerdo a los cambios que se presenten en la plataforma SIMAT respecto a la matrícula.

En todo caso, todos los productos suministrados en el PAE deberán ajustarse a las directrices emanadas de la circular externa DAB 4000-082-2022 del Ministerio de Salud de Marzo de 2022, la norma técnica colombiana estipulada para cada uno de los productos que se suministrarán en el marco del programa y demás legislación relacionada con la materia en sus dimensiones técnicas, logísticas, sanitarias y otras.

- **Directrices generales y de obligatorio cumplimiento por parte del CONTRATISTA sobre la Operación del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de Carepa**

- Para efectos de verificar las condiciones mínimas requeridas de los productos ver el anexo "Listado de víveres requeridos" en el documento estudios previos.
- Los productos cuya calificación sean "no conformes" deberán ser reemplazados y/o repuestos por el contratista en un plazo perentorio no superior a 3 días hábiles después de la fecha de entrega de los víveres en las respectivas sedes educativas.
- El CONTRATISTA se compromete a cumplir a cabalidad el cronograma de entrega de los víveres en cada una de las sedes educativas, entregando la totalidad de los víveres indicados en las respectivas actas de víveres de cada una de las sedes educativas del Municipio de Carepa. Por cuanto se entiende que el suministro lo realiza de manera directa el CONTRATISTA en cada sede, este se responsabiliza de la entrega de productos faltantes o la reposición de productos no conformes, con el fin de no afectar la ejecución del ciclo de menú.
- El CONTRATISTA deberá acreditar y garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos a cada uno de los productos para ser distribuidos en el PAE, de acuerdo con la circular externa DAB 4000-082-2022.
- Antes de realizar la entrega de los productos, el CONTRATISTA deberá presentar con suficiente antelación la ficha técnica de los productos que entregará a las instituciones educativas y comités de alimentación escolar. Será causal de "no conformidad" la no aceptación del producto por parte de los beneficiarios.
- En cada establecimiento educativo diariamente, las procesadoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados y acorde al menú programado para el día y según los ciclos de menú establecidos por la Secretaría de Educación de Antioquia y la Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender -UApA-. Cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y marcas aprobadas, aplicando los formatos establecidos por el MEN para la operación del programa, así como mantener la imagen institucional del Departamento de Antioquia, Ministerio de educación Nacional y el Municipio, dando cumplimiento al lineamiento.
- La alimentación es distribuida y posteriormente preparada en sitio para ser consumida en el área de comedor destinada para tal fin, el cual deberá estar en adecuadas condiciones de aseo y organización antes de cada uno de los horarios establecidos para la distribución de los complementos. El servicio de comedor escolar debe ser distribuido en el horario concertado con cada establecimiento educativo y acorde con los rangos establecidos a continuación: - Complemento alimentario jornada de la mañana - Complemento alimentario jornada de la tarde.
- El día anterior a la preparación del menú, el personal procesador de alimentos debe verificar con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, debido a que en algunas ocasiones se presenta desescolarización parcial por jornadas culturales o pedagógicas u otras novedades.

- Si una vez verificada la asistencia de los escolares, el establecimiento educativo no reporta novedades y se prepara la totalidad de cupos, generándose sobras limpias de alimentos preparados, estas serán distribuidas a los menores suplentes y/o otros escolares de la Institución.
- Cuando se presenten sobrantes de productos o materia prima en los comedores escolares luego de preparar el menú del día, por diferentes motivos como desescolarización por emergencias, preparación del menú para un número menor de cupos de los asignados o último día antes del período vacacional, entre otros y que no serán utilizados en la misma semana; éstos se podrán utilizar para reforzar las minutas de los días siguientes, esto debe darse a conocer a la Secretaría de Educación y Cultura de tal forma que se cerciore de su entrega total.
- El procedimiento a seguir cuando se presente el caso anterior es el siguiente: En ningún momento estará permitido el consumo de alimentos, por personas diferentes a los escolares titulares de derecho principales o suplentes del Programa. Por lo tanto, si en el establecimiento educativo se promueve o se realiza el consumo de alimentos por parte de otras personas a las indicadas, se procederá con el reporte a Secretaría de Educación para que se inicie con el trámite administrativo al que haya lugar por mal manejo de los recursos públicos.
- Igualmente, será objeto de reporte a la Secretaría de Educación y cultura para el inicio del trámite administrativo al que haya lugar, el retiro de materia prima o alimentos procesados por parte del personal docente y/o administrativo del establecimiento educativo, salvo los casos que autoriza el pliego de condiciones. En ambos casos, si la situación reportada es originada por el personal procesador de alimentos, el contratista deberá dar inicio al procedimiento que tenga establecido internamente para dar solución a ello basados en las directrices establecidas por la secretaría de Educación y Cultura. Y deberá pasar copia del proceso a dicha secretaria.
- Cuando se presenten pérdidas o hurtos de materia prima o insumos de aseo por deficientes condiciones de seguridad en las instalaciones físicas de operación del Programa (falta de rejas de seguridad, cerraduras violentadas, aberturas en techos y paredes que permitan el ingreso de personas), el establecimiento educativo, será el responsable de la reposición de los mismos o en su defecto el contratista deberá coordinar con la Secretaría Educación y cultura las acciones a implementar con el fin de no afectar la adecuada prestación del servicio. Cuando se detecten factores de riesgo que puedan llevar a la pérdida o hurto de estos elementos, el contratista deberá notificar por escrito a corto plazo a las directivas del establecimiento educativo con copia a la Secretaría de Educación y cultura con el fin de que la Institución educativa tome las medidas correctivas que evite la ocurrencia del hecho.

CICLOS DE MENÚ

Para el cumplimiento de los parámetros establecidos en la normatividad vigente, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- El ciclo menú que se ofrece en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), obedece a los lineamientos técnico - administrativos definidos por el Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender -UApA- mediante resolución 003 de 2026. Los ciclos de menú a utilizar serán los aprobados por la Secretaría de Educación de Antioquia.
- El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido para la modalidad (Se anexan ciclos de menú aprobados por la Gerencia de MANA) garantizando la entrega estricta de las preparaciones y gramaje en las porciones definidas para los titulares de derecho, por cada uno de los ciclos de menú. El contratista deberá publicar en cada uno de los espacios destinados para la prestación del servicio, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú según tipo de complemento suministrado, incluye la lista de intercambio y guía de preparación de los alimentos estipulados en el ciclo de menú, la cual se debe imprimir y mantener en el área de distribución; no obstante, cualquier cambio de alimentos basado en dicha lista de intercambio debe ser solicitado a la o supervisión. Además, deberá reposar una copia del ciclo de menú en el área de procesamiento.
- La impresión del ciclo de menú debe ser clara y legible, para facilitar la lectura y consulta por parte de las distribuidoras y comunidad educativa. Con la primera entrega de la modalidad de atención, el Contratista deberá distribuir dichos ciclos de menú a cada establecimiento educativo en dos copias para cada uno. Adicional al ciclo de menú los contratistas deberán coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la Publicación en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN. Así como mantener la imagen institucional del Departamento de Antioquia, Ministerio de Educación Nacional y el Municipio, dando cumplimiento al lineamiento.
- Los pesos de los alimentos se encuentran calculados en peso neto según los gramajes relacionados en el ciclo de menú a excepción de las frutas las cuales se encuentran en peso bruto. En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú por presentarse inconvenientes con alguno de los alimentos que lo conforman tales como sobre maduración o no maduración de la fruta, inconvenientes con suministro de algún componente, entre otros, el contratista lo podrá realizar notificándole en forma inmediata por escrito el cambio a la supervisión o interventoría, explicando los motivos y el reemplazo a realizarse.
- No se permite realizar cambios de una sola preparación del menú con el fin de garantizar el aporte nutricional del mismo. Cabe anotar que el cambio del producto se debe realizar asegurando el suministro del mismo a la totalidad de cupos entregados en el establecimiento educativo, con fin de evitar diversidad de productos al interior de este. El contratista podrá realizar dichos cambios notificándole a la supervisión de forma inmediata por escrito relacionando los motivos del mismo y el reemplazo a realizarse. Será la Supervisión quien notificará a la Secretaría de Educación y cultura, los cambios realizados por el contratista en cada situación. Cuando se presente rechazo de algún alimento o preparación del ciclo por parte de los titulares de derecho, la Supervisión, determinará el tipo de rechazo y

su magnitud, planteando una propuesta de menú o preparación de similar costo y aporte nutricional, que será autorizada y aprobada por la Secretaría de Educación y cultura y oficializarlo al Contratista.

- Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, lineamiento técnico administrativo PAE. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes. Acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, la circular externa DAB 4000-082-2022 del Ministerio de Salud de Marzo de 2022 y las normas vigentes que lo modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos que se expendan directamente al consumidor deberán obtener el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo. El alimento o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que le aplica. El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes.
- El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, los proveedores indicados en la propuesta (Si aplica) y tener disponible las fichas técnicas y listado de marcas aprobado por la Gerencia de MANA, de cada producto para la verificación de las características generales propias de cada uno para el supervisor del contrato.
- Cuando en la prestación del servicio se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima, el contratista deberá identificarlos como "productos no conformes" e indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos.

COMPRAS LOCALES

Con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, el contratista deberá realizar, registrar y reportar compras locales (Municipio de Carepa) mensuales de alimentos, bienes o servicios. Los productos o servicios no encontrados en el municipio de Carepa se podrán hacer a proveedores de la región o del departamento. La compra local de los bienes a pequeños productores debe ser superior al 30%.

- Vincular proveedores que cumplan con las condiciones de pequeños productores locales de la Agricultura Campesina Familiar y Étnica Comunitaria -ACFEC y sus organizaciones.
- Garantizar la trazabilidad de las compras realizadas en el marco de la compra pública local de alimentos.
- Reportar periódicamente a la supervisión del contrato la información relacionada con: proveedores vinculados, tipo de organización (pequeños productores o productores de la ACFEC), volumen de

compra, valor de las compras realizadas Y porcentaje de cumplimiento del 30%.

- Presentar los soportes que evidencien el cumplimiento de la meta de compra pública local de alimentos, tales como facturas, certificaciones de productor, registros de asociaciones, listados de productores o documentos equivalentes.
- Implementar las acciones necesarias para alcanzar el porcentaje mínimo establecido, sin afectar las condiciones de calidad, inocuidad, oportunidad y continuidad en la prestación del servicio.
- Desarrollar acciones que permitan priorizar la compra de los alimentos cultivados y producidos en la región.

Para realizar el seguimiento a todos los alimentos suministrados incluyendo los identificados como compra local, se deberá enviar a la supervisión cada entrega (Contados a partir del acta de inicio) durante la ejecución del convenio, el formato denominado "REPORTE PROVEEDURIA Y COMPRAS PUBLICAS", el cual contiene la información de los proveedores de alimentos con su respectivo registro sanitario y demás información requerida por el INVIMA, teniendo presente que los alimentos deben cumplir con características generales de calidad establecidas en el Anexo de la Resolución 003 de 2026, así como con lo estipulado en las Resoluciones: 005109 de diciembre 29 de 2005, 1506 de mayo 6 de 2011, 2492 de 2022 y 18858 de 2018 y las demás normas vigentes, de conformidad con la modalidad de atención aplicable. Para el correcto seguimiento por parte de la supervisión sobre el cumplimiento de esta obligación, el CONTRATISTA deberá presentar por cada entrega un informe detallado donde muestre que está dando cumplimiento a esta obligación, y para ello, a parte del formato "REPORTE PROVEEDURIA Y COMPRAS PUBLICAS" deberá entregar los siguientes documentos que acrediten el cumplimiento de esta obligación a la supervisión del programa:

- Facturas de compra de los productos que acreditan el cumplimiento de la compra local, en la que se pueda ver: Descripción detallada del artículo comprado, cantidad, valor unitario y valor total de los productos, nombre del productor local o su empresa, número de identificación del productor, número de teléfono, dirección de la empresa. De preferencia que la factura sea digital o que tenga el sello de la empresa o razón social del productor local, la firma del productor o se presente en el membrete del productor local acreditado.
- Cuentas de cobro de los productores locales y los respectivos comprobantes de pago de estas cuentas de cobro (Recibos de consignación u otras formas de comprobantes de pago).
- Evidencia fotográfica de los productos que se le compraron al productor local.
- Acta de inspección sanitaria del productor local (en caso de que aplique) en la que se evidencie claramente el concepto sanitario que posee el productor local y foto del respectivo sello instalado por sanidad.
- Registro sanitario y acta de inspección sanitaria a la empresa del productor local al que se le compra el producto (en caso de que aplique).

- Si el producto está clasificado de acuerdo con el Decreto 719 del 11 de marzo de 2015 con riesgo sanitario tipo A deberá acreditar todos los requisitos y exigencias normativas de que trata el referido decreto, además de las disposiciones que establezca la NTC de cada producto y el Decreto 2674 de 2013. El CONTRATISTA deberá enviar a la Secretaría de Educación y Cultura por cada entrega la documentación que soporte cumplimiento de todas estas obligaciones, además de presentar los exámenes microbiológicos de acuerdo al riesgo microbiológico a que hace referencia el Decreto 719 de 2015 y con el cumplimiento de los criterios establecidos en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección social.
- Evidencia del registro del pequeño productor local en la plataforma COMPAN de la Gobernación de Antioquia.
- Evidencia de asistencia a las ruedas de negocios que asista el CONTRATISTA con pequeños productores, eventos, capacitaciones y demás virtuales y físicas a las que deba asistir.
- Certificación emitida por la Gobernación de Antioquia o la SAMA del municipio al que pertenece el pequeño productor.
- Evidencia del registro de la empresa del contratista y/o proveedor de alimentos en la plataforma COMPAN.
- Evidencia del registro de los contratos junto con sus adiciones, prorrogas o modificaciones en la plataforma COMPAN.
- Formato de alimentos debidamente diligenciado, con la relación de todas las compras realizadas y donde se evidencie el cumplimiento del 30% de compra local.

Toda la operación respecto a tema de compras locales debe sujetarse a las versiones actualizadas de los lineamientos técnicos y administrativos establecidos y actualizados por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026 y al Anexo 4 sobre compras públicas locales adoptado originalmente por la Resolución 0003 de 2026.

El CONTRATISTA deberá entregar todos los soportes que acrediten el cumplimiento de esta obligación en medio digital y físico a más tardar en los 3 días hábiles siguientes a cada una de las entregas de víveres que se realicen.

1.4.1. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

En cuanto al manejo higiénico y sanitario, se solicita tenerse a lo dispuesto en la normatividad vigente que se relaciona en el documento "análisis del sector". En todo caso, queda claro que el CONTRATISTA deberá contar con personal idóneo y capacitado en la materia, que conozca y aplique de manera correcta todo lo dispuesto en la normatividad de la materia. Se pide, en todo caso, tener especial atención a lo siguiente:

- El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos y productos alimenticios.

- Los productos de panadería que conforman el ciclo de menú deberán ser preparados con máximo 48 horas de anticipación a la distribución. A excepción de los panificados como calados y bizcochos que por sus características propias y vida útil no lo ameritan.

- Los productos que requieran ser entregados congelados o en condiciones de temperatura específicas deberán cumplir con los parámetros establecidos por la normatividad vigente. La carne deberá ser entregada a todas las sedes educativas en estado CONGELADA, a la temperatura que exige la norma. De igual manera el queso deberá ser entregado en las condiciones exigidas por la normatividad. Para todos los productos que requieran de estas condiciones de conservación y cadena de frío, será **EL CONTRATISTA** quien garantice que los productos serán entregados en cada punto de entrega acordado con estas condiciones que exige la norma. **NO SE ADMITEN PRODUCTOS QUE NO CUMPLAN ESTA NORMATIVIDAD, SERÁN RECHAZADOS Y EL CONTRATISTA DEBERÁ, INMEDIATAMENTE, REPONER LOS PRODUCTOS.**

- **La bodega del operador deberá sostener a lo largo del desarrollo del objeto contractual el concepto sanitario "FAVORABLE", y deberá presentar evidencia documental de cumplimiento y ejecución de plan de saneamiento básico en su bodega, en los vehículos y en los restaurantes escolares de las sedes educativas del Municipio de Carepa. Deberá contar con suficiente personal, equipo y materia prima para dar cumplimiento a todas estas obligaciones.**

1.4.2. Manejo higiénico sanitario en bodega o planta y establecimientos educativos.

Cuando la Supervisión observe en las bodegas o plantas de los contratistas o en los establecimientos educativos, situaciones que pueden poner en riesgo la salud pública, debe realizar inmediatamente el reporte al ente sanitario competente, con copia a la Secretaría de educación y cultura, para que se realice el procedimiento técnico y administrativo correspondiente. Las situaciones a reportar entre otras son:

PRODUCTO VENCIDO.

- Producto deteriorado o contaminado (animales, insectos o roedores o sustancias químicas), que ponga en riesgo la salud de los escolares.

1.4.3. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El Contratista debe implementar y desarrollar un plan de saneamiento básico, que tenga aplicabilidad para la bodega o planta del contratista y áreas destinadas para la prestación del servicio en los establecimientos educativos, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas, cumpliendo con las cuatro funciones básicas. No menos importante será el adecuado diligenciamiento y control de recepción de materias primas, formato en el que el operador deberá dejar por escrito la trazabilidad de los productos que entregará para el complemento alimentario PAE. Toda está documentación deberá ser

presentada en cualquier momento que sea exigido por la supervisión del presente contrato.

1.4.4. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El Contratista cada 10 días hará entrega de los víveres de acuerdo con los pedidos realizados por Secretaría de Educación y cultura, entregará en cada establecimiento educativo atendido y reportados al inicio de la ejecución del contrato o con el ingreso de un establecimiento nuevo, las materias primas, al personal distribuidor según el ciclo de menú correspondiente y los cupos asignados.

Los productos deberán ser entregados en cada una de las instituciones educativas, en un horario que no afecte la distribución de las raciones preparadas a los beneficiarios, con el personal distribuidor de alimentos; quien deberá verificar el menú entregado según la semana que corresponda y las cantidades, teniendo en cuenta el pedido realizado el ciclo de menú. En caso de presentarse algún contratiempo con las entregas, éstas se podrán realizar hasta media hora después de la hora establecida, previa coordinación con la Secretaría de Educación y cultura y el establecimiento educativo.

Adicionalmente, el CONTRATISTA deberá concertar un horario de entrega de los víveres que no afecte la normalidad de las actividades académicas en los establecimientos educativos y que sea cómodo para el personal que recibirá los víveres en las diferentes sedes educativas del Municipio de Carepa, siempre procurando realizar la entrega en presencia del personal manipulador de alimentos y de algún miembro del Comité de Alimentación Escolar (De preferencia, el Docente coordinador del Restaurante Escolar designado por el rector en cada sede educativa) y atendiendo a las observaciones y recomendaciones de los miembros de este comité. Además, atenderá el conteo y la verificación de las cantidades y la calidad de los productos suministrados, verificando y constando que lo entregado en físico coincida con las cantidades indicadas en el acta de víveres. En caso de presentarse diferencias en dicha verificación, tanto el docente encargado del restaurante escolar o miembro del Comité de Alimentación Escolar que recibió los víveres como el funcionario de parte del operador que los entrega deberá enviar el reporte de las inconsistencias a la Supervisión del contrato, y en caso de que se trate de problemas de calidad o faltantes de productos deberá reponer los productos en el término de máximo dos (2) días hábiles, en procura de evitar afectar la prestación del servicio.

El contratista deberá suministrar los insumos necesarios para preparar las raciones a los beneficiarios, según lo relación de cupos establecidos por el Municipio en cada una de las unidades de servicio, los cuales serán entregados por la empresa contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS PAE de la Resolución 003 de diciembre de 2026 y de la Resolución 0155 de 2026 de la Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender -UApA-.

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los productos conserven hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los restaurantes escolares o bodega, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas.

La temperatura de estos alimentos (carnes y quesos) no podrá ser superior a 0ºC en el producto congelado.

El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones exigidas por la norma para el correcto transporte de los alimentos.

El transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deberá tener la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

Los vehículos utilizados para la realización de esta actividad, deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato.

En caso de requerirse el cambio de alguno de ellos, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la Supervisión, quien verificará que cumplan en todos los casos con la misma normatividad.

Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de un mayor número de vehículos para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas en el presente pliego de condiciones o si durante la ejecución del contrato se presenta disminución de cupos, el contratista podrá proponer a la supervisión para que esta evalúe, un menor número de vehículos siempre y cuando se garantice en todo momento la entrega oportuna del servicio en los horarios establecidos.

El Contratista debe tener una carpeta en cada vehículo con copia en la bodega la siguiente documentación por cada uno de los vehículos:

- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo
- Carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes
- Licencia de conducción de conductor del vehículo.
- Matrícula del vehículo utilizado.
- Certificado de revisión técnico-mecánica actualizado.
- Póliza SOAT obligatoria.
- Exámenes médicos de aptitud para manipular alimentos del conductor y todo el equipo de cargue y descargue.
- Certificado en curso de manipulación de alimentos vigente en centro de formación autorizado para este fin.

- Acta de inspección sanitaria del TAS de la Gobernación de Antioquia al vehículo en el cual se transportan los alimentos. Se recuerda que el concepto sanitario que debe tener el vehículo para la distribución de alimentos debe ser FAVORABLE.
- Hoja de vida del conductor.
- Todos los certificados obligatorios del TERMOKING del vehículo.
- Registro fotográfico del vehículo en el que se evidencian actividades de limpieza y desinfección antes de realizar las entregas.
- Plan de saneamiento básico de la empresa transportadora con formatos diligenciados.
- Cumplimiento de lo normado en la Circular DAB-4000-0082 del 2022 en el numeral 1 de la página 2, que indica lo siguiente:

> *"**1...los vehículos transportadores de alimentos**... deben estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, distrital y municipal categoría especial 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio. Como resultado del proceso de inscripción ante la autoridad sanitaria, se genera un código de inscripción único para cada establecimiento o unidad de transporte."*

Así mismo, deberá velar por una correcta ejecución en el transporte de los alimentos, teniendo presente las siguientes indicaciones:

- **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 y portarlo de manera permanente. Todo el personal que disponga el CONTRATISTA para el transporte y la distribución de alimentos hacia las unidades aplicativas deberá contar con uniforme que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013. El CONTRATISTA deberá garantizar que el personal contratado para estas labores sea suficiente para la garantía de una eficiente y óptima prestación del servicio.
- Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes, así mismo, deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2013.
- Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado además de cumplir con lo establecido en la NTC para la utilización de estos accesorios en bodegas en las que se almacenan alimentos. No está permitido el uso de estibas de madera. A su vez, en caso de utilizar cavas deberán ser de material sanitario, no está permitido el uso de vacas de icopor, ni de cajas de cartón para alimentos refrigerados. El operador deberá dar cumplimiento a esta obligación para cada entrega de los víveres que se realice.
- Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en los sitios de distribución del complemento alimentario preparado, para evitar cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.
- La entrega de los víveres se realizará al personal procesador de alimentos presente en el comedor escolar de cada establecimiento educativo, quien

preferiblemente, deberá estar en compañía de algún integrante del Comité de Alimentación Escolar (Educador, coordinador del establecimiento, padre de familia, personero o contralor escolar), quienes verificarán y firmarán el recibido a entera satisfacción, constatando cada producto con los respectivos parámetros de recibido que deben tener las procesadoras a la hora de recibir la materia prima y las cantidades por los días entregados.

- El Contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados, además, dar el tiempo para contar los alimentos entregados y realizar el registro de temperatura de los alimentos recibidos en frío.
- Si durante la entrega de los insumos a los comedores escolares quedan faltando alguno(s) alimentos o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la Secretaría de educación y cultura, la persona que recibe, debe dejar consignada en la planilla o remisión de entrega de víveres, la nota respectiva de faltante o devolución especificando producto, cantidad y motivo. En estos casos, el Contratista deberá hacer la entrega de los faltantes en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo; estos productos deberán relacionarse en formato determinado por el MEN.
- Las dos planillas serán exigidas como documentos adjuntos a la factura emitida por la prestación del servicio, las cuales estarán debidamente firmadas por la(s) persona(s) responsable(s) de la recepción de los alimentos: procesadora de alimentos, docente o coordinador responsable del comedor escolar y/o delegados del Comité de Alimentación Escolar, cuando acompañen la entrega. Adicional a lo anterior, el contratista deberá adjuntar en la factura el certificado emitido por el rector del establecimiento educativo, donde conste el número de complementos alimentarios suministrados por el contratista durante el período a pagar.
- El hecho de que el Contratista no realice entrega de los productos faltantes en el tiempo establecido y que por esta causa no se preste el servicio a los escolares o se haga con menú incompleto, la Supervisión realizará el descuento respectivo, notificando por escrito dicho evento, para lo cual el Contratista dispondrá de 24 horas; en caso contrario, la Supervisión procederá con el descuento respectivo con base en el estudio de costos de la licitación vigente según concertación realizada con la Secretaría de Educación y cultura.
- En los casos en los cuales el establecimiento educativo por situaciones ajenas al funcionamiento normal del programa como: falta de energía eléctrica, falta de agua potable y corriente, problemas de seguridad entre otros que generen suspensión del servicio un (1) día hábil antes de la entrega efectiva de los víveres, el contratista deberá destinar estos alimentos a los refuerzos que autorice la Secretaría de Educación y Cultura.
- Si la cancelación extemporánea se presenta para el último día de entrega de la semana, el contratista deberá coordinar con la Secretaría de Educación y cultura, la destinación de los víveres. La fecha de nueva entrega deberá ser coordinada con el establecimiento educativo y la Secretaría, informando a la Supervisión. De igual forma si una vez realizada la entrega de los víveres, se presentan estos mismos problemas, el Contratista deberá plantear inicialmente alternativas de solución que eviten la suspensión del servicio en coordinación con la Secretaría de Educación y cultura para determinar finalmente las acciones a implementar con dichos alimentos, las

cuales podrán estar orientadas a la prestación efectiva del servicio o en última instancia la recogida de alimentos para evitar su deterioro.

El Contratista en coordinación con el establecimiento educativo, la supervisión y la Secretaría de Educación y cultura, realizará el proceso de transporte y destinación de los víveres, concertando de manera previa, el reinicio de la atención. Por las situaciones relacionadas en párrafo anterior, el contratista deberá prestar el servicio a los escolares el día siguiente al suceso, máximo hasta por dos (2) días; momento en el cual, en caso de persistir la emergencia, el contratista deberá garantizar la prestación del servicio a partir del tercer (3) día, hasta tanto se reactive la preparación en sitio, previa coordinación con la Secretaría de Educación y cultura.

CLAUSULA SEGUNDA: PLAZO: El plazo del contrato será **OCHO (8) DÍAS** CALENDARIO ESCOLAR o hasta terminar de ejecutar las raciones establecidas en el contrato, los cuales comenzarán a partir de firmada el acta de inicio, sin superar el 31 de diciembre de 2026. **CLÁUSULA TERCERA: VALOR DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Y FORMA DE PAGO**: El valor del contrato interadministrativo estimado asciende a la suma de: **TRESCIENTOS CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS MC ($304.883.678),** los cuales, el Municipio pagará a la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE,** de la siguiente manera: El Municipio de Carepa pagará a la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE (ASOURANOR)** el valor total del presente contrato en un único pago posterior a la ejecución total del objeto contractual, contra la entrega y aprobación por parte de la Supervisión del informe final de ejecución de actividades, previa presentación de la factura o cuenta de cobro correspondiente, la certificación de recibo a entera satisfacción expedida por el supervisor y la constancia de pago de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Los recursos serán girados en dinero a la cuenta que destine LA ENTIDAD para el manejo exclusivo de los mismos. Los rendimientos financieros y los saldos de recursos no ejecutados en su totalidad deberán ser reintegrados al MUNICIPIO conforme la norma que se encuentre vigente expedida por la autoridad competente. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Los desembolsos estarán sujetos a la disponibilidad de los recursos del proyecto. La periodicidad de los pagos se efectuará de conformidad con la certificación de la disponibilidad de PAC programado por la Tesorería del Municipio. **PARÁGRAFO TERCERO:** Si el contratista no se encuentra a paz y salvo con el Municipio de Carepa, lo autoriza para que al momento del pago automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto. **PARÁGRAFO CUARTO**: Con el fin de dar cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, los contratistas deberán acreditar el pago al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales de conformidad con la normatividad vigente. **PARÁGRAFO QUINTO**: En el proceso de pagos se deberán tener en cuenta las instrucciones dadas por la Secretaría de Hacienda y la Tesorería Municipal para la radicación de facturas o cuentas de cobro. La presentación de los documentos para inicio del trámite de pago se hará por medio de la plataforma SECOP II y de forma física radicada al supervisor del contrato., siempre que se cumpla con el 100% de las actividades contratadas, previo recibo a entera satisfacción de las actividades realizadas por el Supervisor del Contrato, luego de la presentación de la cuenta de cobro respectiva o factura y el pago al sistema integral de seguridad social en Salud, Pensiones y riesgos laborales, cuando a ello haya lugar, previa certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por la o el supervisor del contrato, una vez presentados y aprobados los informes periódicos en los términos previstos, y la acreditación de que el contratista se encuentra al día en el pago de los aportes relativos al Sistema Integral de Seguridad Social. **CLÁUSULA CUARTA: SUPERVISIÓN:** El Municipio de Carepa verificará la calidad del servicio y la supervisión y vigilancia y cumplimiento de las obligaciones del mismo, las cuales están a cargo del **Secretario de Educación y Cultura**.

PARÁGRAFO PRIMERO: El supervisor de EL MUNICIPIO deberá tener en cuenta para la realización de Supervisión, las disposiciones legales contenidas en el capítulo séptimo, artículos 82, 83, 84, y 85 de la Ley 1474 de 2011, por medio de la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública. **CLAUSULA QUINTA: VIGILANCIA DEL CONTRATO.** El **MUNICIPIO** vigilará la ejecución y el cumplimiento del presente contrato interadministrativo a través de una supervisión, a cargo del Secretario de Educación y Cultura del Municipio de Carepa. **CLAUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: 1)** Pagar al CONTRATISTA el valor del contrato, de acuerdo con la forma de pago establecida. **2)**. Asignar un Supervisor para vigilar el desarrollo y ejecución del contrato. **3)** Suministrar la información y todos aquellos servicios que requiera EL CONTRATISTA en ocasión a la ejecución del presente contrato. **4)** Todas las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual y debida ejecución de los recursos. **CLAUSULA SÉPTIMA: OBLIGACIONES DE LA ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE.** El contratista se compromete a cumplir con lo siguiente: **Obligaciones Generales:** El contratista, debe estar en capacidad de prestar el servicio objeto de este estudio y según las necesidades y especificaciones técnicas que a continuación se relacionan, sin estar sujeto a subordinación o dependencia alguna, con autonomía e iniciativa propia, en cuanto a sistema, modo y tiempo de realizar su actividad de servicios, el contratista se obliga a cumplir con lo siguiente:

1. El contratista deberá estar al día en el pago de la seguridad social, no presentar inhabilidades e incompatibilidades para celebrar el contrato y demostrar solvencia financiera para ejecutar el contrato.
2. Su actividad principal deberá ser la venta de víveres, granos y elementos de uso final.
3. Debe contar con un establecimiento comercial abierto al público y contar con el visto bueno del técnico del área de la salud delegado para el Municipio por el departamento de Antioquia o quien haga sus veces.
4. Cumplir con el objeto del contrato en las condiciones establecidas en el estudio previo, documentos anexos y complementarios y en el contrato y con todo lo establecido en el Convenio Interadministrativo 4600019304 suscrito entre el Departamento de Antioquia y el Municipio de Carepa en agosto de 2026.
5. Garantizar la entrega de los víveres descritos en el presente proceso de selección asegurando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por la normatividad vigente (Resolución 2674 de 2013) y por el Municipio.
6. Presentar las garantías exigidas por la administración municipal.
7. Realizar las entregas de los víveres en los tiempos y cantidades dispuestas por la Supervisión del contrato.
8. Responder por los alimentos que en algún momento no se encuentren en perfecto estado, de acuerdo con las garantías exigibles.
9. Garantizar las demás actividades que se relacionen de manera directa con el objeto del contrato y que aseguren la adecuada prestación del servicio.
10. Coordinar con el supervisor del contrato y el equipo PAE del Municipio de Carepa todo lo relacionado con la ejecución del contrato.
11. Suministrar todos los soportes que se deriven de la ejecución del contrato en los tiempos y términos pactados.
12. Aportar copia de afiliación a un sistema de pensiones, salud, riesgos laborales, CCF y demás parafiscales establecidos por la normatividad

vigente. Presentar copia de las autoliquidaciones de acuerdo con el Decreto 1273 de 2018 con su respectivo soporte o comprobante de pago.

13. Atender de manera oportuna y pertinente los requerimientos realizados por la supervisión del contrato.
14. Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad.
15. Entregar en debido tiempo los soportes para el pago de las facturas.
16. Ceñirse a lo indicado en el Convenio Interadministrativo 4600019304 suscrito entre el Departamento de Antioquia y el Municipio de Carepa en agosto de 2026 que acompañará el presente documento para efectos de pago de reconocimientos económicos, liquidación de prestaciones sociales, pago de la seguridad social, pago de auxilio de transporte y otros valores asociados a la obligación que adquiere EL CONTRATISTA al contratar al personal manipulador de alimentos. Bajo ningún concepto podrá el CONTRATISTA modificar los valores establecidos en el referido convenio interadministrativo 4600019304 y deberá cancelar la totalidad de los mismos conforme lo estipula la normatividad vigente en los plazos estipulados por la normatividad para tal fin y conforme al flujo de los desembolsos de la Gobernación de Antioquia.
17. Verificar el cumplimiento y la acreditación de todos y cada uno de los requisitos de ley del personal que será vinculado a las labores de manipulación de alimentos en las diferentes sedes educativas del MUNICIPIO de Carepa antes de la realización de los contratos.
18. Presentar informes para cada pago, los cuales deben tener las evidencias solicitadas por cada bien o servicio, certificando el cumplimiento del pago de todas las obligaciones salariales de ley al personal manipulador de alimentos.
19. Facilitar la labor de supervisión dando respuesta oportuna a las observaciones o requerimientos que se realicen.
20. Realizar máximo dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato, las gestiones necesarias para el cumplimiento de los requisitos de ejecución que le correspondan y asumir los costos de éstas.
21. Acreditar la idoneidad necesaria para la ejecución del objeto contractual, mediante la presentación de los documentos que demuestren los conocimientos y aptitudes de todo el personal manipulador de alimentos para la correcta ejecución del mismo.
22. El personal que participe en la ejecución del proyecto será contratado directamente por el Contratista, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en Colombia, y el Municipio de Carepa no adquiere con él ninguna responsabilidad de vinculación laboral, administrativa, ni de otra índole.
23. El supervisor podrá solicitar en cualquier momento el suministro de información sobre la nómina del personal asignado al proyecto, y el Contratista atenderá esta solicitud con el detalle requerido y en el plazo que se le haya fijado. El desacato de cualquiera de estas disposiciones constituye causal de incumplimiento del contrato.
24. Mantener indemne al Municipio frente a cualquier reclamación que resultare del cumplimiento de las obligaciones contractuales o que esté relacionado con el objeto del contrato.
25. Reportar número de cuenta para consignación o transferencia de pagos en dinero.

26. En caso de que la empresa seleccionada sea una ESAL sujeta a inspección, vigilancia y control (Asociación, corporación, fundación, entidades educativas) por parte del Gobernador de Antioquia, en virtud de la delegación de funciones conferida por el Presidente de la República en el Decreto Nacional 1318 de 1988, deberá presentar el certificado de cumplimiento normativo que expide la Dirección de Asesoría Legal y de Control del Departamento, en donde conste que la persona jurídica ha aportado la documentación de carácter administrativo, financiero y contable correspondiente a la vigencia inmediatamente anterior, en cumplimiento del Decreto 1093 de 1989 y demás normas complementarias. En caso de que se trate de una ESAL frente a la cual la inspección, vigilancia y control (Asociación, Corporación, Fundación, Entidades Educativas), no corresponda al Gobernador del Departamento de Antioquia, deberá aportarse el certificado descrito o análogo expedido por la autoridad competente.
27. Estar a paz y salvo con el Municipio de Carepa en lo concerniente a pago de impuestos, multas, tasas, estampillas y demás contribuciones. Deberá presentar paz y salvo municipal previo a la firma del contrato.

Obligaciones Específicas:

1. Generar las actas de víveres de acuerdo con los ciclos de menú estipulados para la preparación y el suministro de los complementos alimentarios, en las cantidades establecidas con base en los reportes de matrícula oficial del SIMAT y de acuerdo a su modalidad de atención (Ver artículo 8 de la Resolución 003 de 2026) en las condiciones estipuladas por la administración Municipal.
2. Elaborar los listados de víveres correspondientes a cada una de las sedes educativas del Municipio de Carepa y elaborar las actas de víveres teniendo en cuenta los criterios técnicos manados de la Resolución 003 de 2026 y la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026, el número de cupos atendidos y los días en que se van a atender, junto a los gramajes que corresponden a cada producto. Responder por su adecuada custodia y firma de las partes antes, durante y después de la realización de la entrega de víveres.
3. Prestar los servicios y suministrar los bienes que hacen parte del objeto del presente contrato con base en lo establecido en el punto ***"2.4 Especificaciones técnicas de la operación"*** del documento "Estudios previos" del presente contrato.
4. Contar con bodega de almacenamiento de alimentos en el Municipio de Carepa o en sus cercanías. Las instalaciones locativas deberán cumplir con las normas higiénicas y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan. La bodega de almacenamiento de alimentos debe contar con concepto sanitario FAVORABLE.
5. Garantizar que los alimentos descritos en el presente estudio previo cumplan con todas las especificaciones y características consignadas en la propuesta y exigidas por la normatividad colombiana vigente. Los productos que se suministren para el presente proceso deberán cumplir los requerimientos de la NTC, tener registro sanitario vigente y actualizado y contar con ficha técnica. En todo caso, todos los productos suministrados en el marco del presente contrato deberán ajustarse a las directrices manadas de la circular externa DAB 4000-082-2022 de Marzo de 2022 del Ministerio de Salud, la norma técnica

colombiana estipulada para cada uno de los productos que se suministrarán en el marco del programa y demás legislación relacionada con la materia en sus dimensiones técnicas, logísticas, sanitarias y otras.

6. El contratista deberá garantizar la entrega de los productos descritos en el presente documento en condiciones adecuadas: las frutas, verduras, lácteos, la carne y productos de repostería deberán entregarse frescos, en condiciones óptimas y con fechas de vencimiento holgadas de forma tal que puedan ser consumidos dentro del ciclo para el cual serán entregados.
7. Garantizar el transporte de alimentos en las condiciones establecidas por el por los Decretos 561 de 1984, 2278 de 1982 y las Resoluciones 2674 de 2013 y 2505 de 2004 y demás normas aplicables. El contratista debe contar con un vehículo adecuado, en óptimas condiciones y con concepto sanitario FAVORABLE para transporte de alimentos. Dicha calificación deberá sostenerla durante la vigencia del contrato.
8. Cumplir con los requerimientos estipulados por las resoluciones 2674 de 2013 y 2505 de 2004, entregando de manera segura los alimentos y los insumos descritos en el presente estudio previo, en los lugares y horarios preestablecidos por la administración municipal.
9. Asistir a las capacitaciones y reuniones a las cuales sea convocado por parte de los Comités de Alimentación Escolar y/o el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE del Municipio de Carepa como lo estipula la Resolución 003 de 2026 de la Unidad de Alimentos para Aprender – UapA y la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026.
10. Todos los productos deberán tener registro del INVIMA, fechas de elaboración y vencimiento claramente visibles, cumplir la norma técnica colombiana referente al empaquetado de los productos y deberá el CONTRATISTA solicitar cada que sea necesario a los proveedores que aplique las actas de inspección sanitaria a que hace referencia la Resolución 2674 de 2013.
11. Los productos suministrados deberán ser de marcas que cumplan con las exigencias de ley para la elaboración de los mismos y la Secretaría de Educación o el encargado está autorizado para rechazar algún producto cuando este no cumpla con las especificaciones exigidas.
12. El oferente deberá en su propuesta expresar la forma detallada como cumplirá con cada una de las exigencias técnicas plasmadas en este ítem.
13. Suministrar todos los soportes que se deriven de la ejecución del contrato en los tiempos y términos pactados.
14. Entregar a la supervisión y para el pago de las cuentas de cobro del presente contrato evidencia magnética y física de todos los soportes documentales que acrediten en oportuno pago de las bonificaciones al personal manipulador de alimentos.
15. Realizar, registrar y reportar como mínimo el 30% compras locales mensuales de alimentos, las cuales pueden ser del municipio de Carepa, el departamento de Antioquia o el departamento de Córdoba, con el fin de dinamizar la economía, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria teniendo en cuenta lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y demás normatividades aplicables. Soportar con factura y formato de alimentos diligenciado. El contratista deberá realizar el procedimiento de focalización geográfica y deberá priorizar a los productores que hallaré en dicha focalización para realizar compras de productos que se entregan en el PAE.

16. El contratista deberá asistir a todas las capacitaciones y eventos (al menos virtuales) en los que hagan presencia pequeños productores locales o en los que se brinde capacitación sobre la Ley 2046 de 2020.
17. Para realizar el seguimiento a todos los alimentos suministrados incluyendo los identificados como compra local, se deberá enviar a la supervisión cada entrega (Contados a partir del acta de inicio) durante la ejecución del convenio, el formato denominado "REPORTE PROVEEDURIA Y COMPRAS PUBLICAS", el cual contiene la información de los proveedores de alimentos con su respectivo registro sanitario y demás información requerida por el INVIMA, teniendo presente que los alimentos deben cumplir con características generales de calidad establecidas en el Anexo de la Resolución 003 de 2021, así como con lo estipulado en las Resoluciones: 005109 de diciembre 29 de 2005, 1506 de mayo 6 de 2011, 2492 de 2022 y 18858 de 2018 y las demás normas vigentes, de conformidad con la modalidad de atención aplicable. Para el correcto seguimiento por parte de la supervisión sobre el cumplimiento de esta obligación, el CONTRATISTA deberá presentar por cada entrega un informe detallado donde muestre que está dando cumplimiento a esta obligación, y para ello, a parte del formato "REPORTE PROVEEDURIA Y COMPRAS PUBLICAS" deberá entregar los siguientes documentos que acrediten el cumplimiento de esta obligación a la supervisión del programa:
    - Facturas de compra de los productos que acreditan el cumplimiento de la compra local, en la que se pueda ver: Descripción detallada del artículo comprado, cantidad, valor unitario y valor total de los productos, nombre del productor local o su empresa, número de identificación del productor, número de teléfono, dirección de la empresa. De preferencia que la factura sea digital o que tenga el sello de la empresa o razón social del productor local, la firma del productor o se presente en el membrete del productor local acreditado.
    - Cuentas de cobro de los productores locales y los respectivos comprobantes de pago de estas cuentas de cobro (Recibos de consignación u otras formas de comprobantes de pago).
    - Evidencia fotográfica de los productos que se le compraron al productor local.
    - Acta de inspección sanitaria del productor local (en caso de que aplique) en la que se evidencie claramente el concepto sanitario que posee el productor local.
    - Registro sanitario y acta de inspección sanitaria a la empresa del productor local al que se le compra el producto (en caso de que aplique).
    - Si el producto está clasificado de acuerdo con el Decreto 719 del 11 de marzo de 2015 con riesgo sanitario tipo A deberá acreditar todos los requisitos y exigencias normativas de que trata el referido decreto, además de las disposiciones que establezca la NTC de cada producto y el Decreto 2674 de 2013. El CONTRATISTA deberá enviar a la Secretaría de Educación y Cultura por cada entrega la documentación que soporte cumplimiento de todas estas obligaciones, además de presentar los exámenes microbiológicos

de acuerdo al riesgo microbiológico a que hace referencia el Decreto 719 de 2015 y con el cumplimiento de los criterios establecidos en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección social.

- Evidencia del registro del pequeño productor local en la plataforma COMPAN de la Gobernación de Antioquia.
- Evidencia de asistencia a las ruedas de negocios que asista el CONTRATISTA con pequeños productores, eventos, capacitaciones y demás virtuales y físicas a las que deba asistir.
- Certificación emitida por la Gobernación de Antioquia o la SAMA del municipio al que pertenece el pequeño productor.
- Evidencia del registro de la empresa del contratista y/o proveedor de alimentos en la plataforma COMPAN.
- Evidencia del registro de los contratos junto con sus adiciones, prorrogas o modificaciones en la plataforma COMPAN.
- Formato de alimentos debidamente diligenciado, con la relación de todas las compras realizadas y donde se evidencie el cumplimiento del 30% de compra local.
- El CONTRATISTA deberá entregar todos los soportes que acrediten el cumplimiento de esta obligación en medio digital y físico a más tardar en los 3 días hábiles siguientes a cada una de las entregas de víveres que se realicen.

16. El operador realizará con cada manipuladora de alimentos un CONTRATO LABORAL del tipo CONTRATO POR OBRA/LABOR, por horas, afiliándolo a sistema de seguridad social como COTIZANTE TIPO 51, con base en lo establecido en la CLÁUSULA SEXTA del Convenio Interadministrativo 4600019304, Decreto 2616 de 2013, resolución 5094 de 2013, y la Resolución 2388 de 2016 por el término de duración del presente contrato, del que es objeto el presente estudio previo. Para la distribución del personal manipulador de alimentos y la asignación de horas que trabajará cada una de ellas en las diferentes sedes educativas lo hará atendiendo a lo establecido en el Convenio Interadministrativo 4600019304 de 2025 y/o indicaciones de la Secretaría de Educación y Cultura cuando fuere necesario por causa de cambios en la distribución de cupos de las sedes educativas. El pago máximo será el establecido en los parámetros pactados en el convenio interadministrativo 4600019304 (conforme al aumento del SMMLV proyectado para la vigencia 2026-2 y el auxilio de transporte para el año 2026), siempre atendiendo a las necesidades del servicio del PAE en el Municipio de Carepa.

Nota 1: Bajo ningún pretendido podrá realizar EL CONTRATISTA contrato por prestación de servicio para la vinculación del personal manipulador de alimentos. Lo anterior será causal de incumplimiento del contrato de que es objeto el presente documento.

Nota 2: En caso de que EL CONTRATISTA celebre contratos para la vinculación de personal manipulador de alimentos bajo otro tipo de contrato laboral, deberá sufragar con sus propios recursos los sobrecostos que esta decisión ocasione.

Nota 3: Las extensiones, prórrogas y adiciones a los contratos de las manipuladoras de alimentos DEBEN ser concertados y autorizados por la SUPERVISIÓN. En ningún caso tendrán una duración superior a la que

estipule el contrato cuyo suporte es el presente documento. En el mismo sentido, los valores de los contratos individuales no podrán superar BAJO NINGÚN MOTIVO los estipulados en Convenio Interadministrativo 4600019304.

17. El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido. En el cual se especifica por titular de derecho el peso bruto y el peso de servida de cada alimento, adicional el contratista deberá basarse en las guías de preparación autorizadas por la Secretaría de Educación de Antioquia para la elaboración de las raciones. También deberá publicar en cada uno de los comedores escolares en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú según tipo de complemento suministrado, así mismo debe reposar una copia del al interior del área de producción y/o distribución para el manejo de las procesadoras de alimentos.
18. Entregar los víveres en los horarios establecidos por las instituciones educativas. En caso que desde la Secretaría de Educación y Cultura de Carepa se requiera entrega especial de ración industrializada, se le debe informar al contratista con 20 días de anterioridad este requerimiento para que haga el respectivo cambio de modalidad para las sedes requeridas.
19. Administrar y liquidar la nómina del personal manipulador de alimentos conforme a los preceptos normativos que sustentan la modalidad de contratación laboral "Contrato por obra – labor" y el estatuto laboral colombiano, teniendo en cuenta las horas efectivamente laboradas por cada manipuladora de alimentos y las novedades que se llegaren a presentar.
20. El CONTRATISTA deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos que prepara los alimentos, ejecuta el plan de saneamiento básico, realizar actividades de control y recepción de materias primas y realiza control de asistencia junto con el CAE en los establecimientos educativos sea siempre el que figure como TITULAR de los contratos que se han firmado. Bajo ningún pretendido podrá persona alguna reemplazar o suplantar el papel de la manipuladora de alimentos CONTRATADA O TITULAR, y el CONTRATISTA deberá velar porque estas situaciones no se presenten.
21. Realizar todos los pagos de honorarios, salarios, seguridad social, parafiscales e indemnizaciones que le correspondan de acuerdo con el personal que llegare a emplear en la ejecución del contrato, en las cuantías establecidas por la ley y oportunamente, entregando a la supervisión las respectivas constancias. Bajo ninguna circunstancia el personal o los contratistas que presten sus servicios para el contratista, tendrán vinculación alguna con Municipio o con cualquiera de sus dependencias. Cualquier reclamación que por cualquier motivo surja contra el contratista, será exclusivamente contra este; en consecuencia, el Municipio no será llamado a responder por ninguna de las obligaciones adquiridas por el CONTRATISTA.
23. Presentar como anexos para pago, además de los requeridos por la normatividad vigente, los siguientes soportes documentales con sus respectivas evidencias fotográficas: Formatos Kardex correctamente diligenciados; diligenciamiento de formatos de las actividades del Plan de Saneamiento Básico junto con su respectiva evidencia fotográfica; evidencia fotográfica de la entrega de raciones a los beneficiarios del PAE, evidencia fotográfica de publicación del ciclo de menú en los restaurantes escolares junto con listado de nombre de las manipuladoras y la jornada en la que trabaja cada

una; listados de capacitación, presentaciones temáticas utilizadas y registro fotográfico de asistencia a los mismos cuando hubiere lugar, registro fotográfico de la instalación de avisos informativos en las sedes educativas.

24. Que cabe aclarar que para el cobro efectivo de los recursos correspondientes al concepto "otros" estos deberán ser justificados en las diferentes cuentas de cobro que presente el contratista con evidencia fotográfica debidamente rotulada con fecha, hora, lugar del evento, informe de actividades minuciosamente desarrolladas, listados de asistencia y/o recepción de los bienes y/o servicios a satisfacción por parte de los beneficiarios y demás certificaciones y constancias a que haya lugar.

- Si se trata de capacitaciones deberá presentar la siguiente documentación:

  1. Documento del plan de trabajo de la capacitación donde se evidencie: Objetivos, metodología, materiales requeridos, temas a tratar, espacios donde se realizarán las capacitaciones, cronograma de las capacitaciones, lugares donde se desarrollará, método de evaluación de las capacitaciones.

  2. Hoja de vida del profesional a cargo de la capacitación: Hoja de vida del ingeniero de alimentos, nutricionista y/o profesional idóneo y competente para realizar la capacitación con experiencia acreditada realizando este tipo capacitaciones.

  3. Evidencia concreta (Registro fotográfico debidamente rotulado con fecha, hora y lugar del encuentro, listados de asistencia firmados por TODAS las manipuladoras de alimentos que asisten al mismo, memorias y certificados (en caso de ser necesario) de la capacitación). El CONTRATISTA deberá brindar a las manipuladoras de alimentos capacitación en los siguientes temas:

  - Plan de Saneamiento Básico y correcto diligenciamiento de sus formatos
  - Diligenciamiento del Kardex, formato de temperatura de equipos, formato de recepción de materias primas, entre otros.
  - Comprensión del acta de víveres y recepción de víveres.
  - Manejo de los ciclos de menú del programa, proceso de preparación de los menús.
  - Manejo de inventarios de alimentos e insumos.
  - Dosificación de productos para la cocción, manejo de temperaturas, preparación creativa de recetas.
  - Capacitaciones sobre temas relacionados con el Programa de Alimentación Escolar (Capacitación Comités de Alimentación Escolar, operación del PAE, lineamientos técnicos y administrativos Res. 003 de enero de 2026).
  - Capacitación en Manipulación de la carne y otros alimentos con alto riesgo en salud pública.
  - Uso correcto y dosificación de los elementos de aseo en las labores de limpieza y desinfección en el restaurante escolar.
  - Correcto manejo de los equipos de cadena de frío.
  - Correcto manejo de los equipos de cocción (estufas).
  - Correcto manejo de los equipos eléctricos (licuadoras,

  En todo caso, el contratista deberá garantizar la continua y permanente capacitación del personal manipulador de alimentos, tal y como lo establece la resolución 2674 de 2013.

- Si se trata de exámenes médicos, el contratista deberá allegar la siguiente información:

  - Resultados certificados de los exámenes médicos del personal manipulador de alimentos.
  - Certificación y/o evidencia que acredite que el centro médico donde se realizaron los exámenes cumple con el requisito de idoneidad para realizar los referidos exámenes.

25. Informe detallado de los resultados de los exámenes médicos por manipuladora de alimento donde se pueda apreciar: Fecha de realización, lugar, resultados, tratamiento, en caso de requerirse.
26. Realizar el pago del reconocimiento económico conforme a lo establecido en el Convenio interadministrativo 4600019304 suscrito con la Gobernación de Antioquia. Deberá allegar constancia mensual de la entrega de bonificación a cada manipuladora de alimentos de acuerdo a las horas establecidas que laboró cada una de ellas.
27. El certificado de aptitud para manipulación de alimentos y el examen de ingreso deberá ser expedido por una empresa certificada y con autorización de autoridad competente para esta finalidad, y será responsabilidad exclusiva de EL CONTRATISTA la correcta certificación de este requisito.
28. El certificado de aptitud médica para manipular alimentos podrá consistir en el mismo examen que se realiza el personal para el ingreso al momento de firmar el contrato. Este, en todo caso, deberá tener como soporte los exámenes médicos especiales a que hace referencia el inciso 7.2 del numeral 7 de la Norma Técnica Colombiana NTC-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007 "Norma sanitaria de Manipulación de Alimentos". En todo caso, el referido certificado deberá indicar claramente que "la persona puede desempeñase como manipulador de alimentos".

Obligaciones del MUNICIPIO:

1 Cancelar al contratista el valor pactado en el contrato, en la oportunidad y forma que se establezca.
2 Asignar un supervisor para vigilar el desarrollo y ejecución del contrato.
3 Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
4 Efectuar las retenciones de Ley y de impuestos de acuerdo a las normas vigentes y a sus posteriores modificaciones.

CLAUSULA OCTAVA: MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL. Al presente contrato interadministrativo se le aplicaran las cláusulas excepcionales de interpretación y modificación unilateral por parte del **MUNICIPIO**, de conformidad con los establecido en los artículos 14 y 17 de la Ley 80 de 1993. **CLAUSULA NOVENA: DOMICILIO.** Para todos los efectos a que haya lugar en el desarrollo y cumplimiento de este contrato interadministrativo, las partes acordamos como domicilio el Municipio de Carepa (Antioquia). **CLAUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** Las partes manifiestan bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades consagradas en los artículos 8°, 9° y 10° de la Ley 80 de 1993 y el artículo 18 de la ley 1150 y en los artículos 1, 2,3 y 4 de la ley 1474 de 2011. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA: GARANTÍAS. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS:** De conformidad con lo establecido en la Sección 3 del Decreto 1082 de 2015, los oferentes o contratistas podrán otorgar únicamente, como mecanismos de cobertura del riesgo, cualquiera de las siguientes garantías, a favor del Municipio, así: 1) Contrato de seguro contenido en una póliza, 2, Patrimonio autónomo y 3) Garantía bancaria. De acuerdo al artículo

2.2.1.2.1.4.5 del Decreto 1082 de 2015, en la contratación directa la exigencia de garantías establecidas en la sección 3 subsección 1 del Decreto 1082 de 2015 no es obligatoria, razón por la cual, para este contrato no se requerirán, una vez analizados los riesgos, la cuantía, la duración y las actividades del contrato, a las cuales se les hará el debido seguimiento por parte del supervisor, cuya idoneidad para llevar a cabo el seguimiento del contrato, genera confiabilidad al ente territorial en que éste se realizará adecuada y oportunamente en los términos señalados en la Ley 1474 de 2011. Por tratarse de un contrato interadministrativo, las garantías son trasladadas a los ejecutores del contrato, a fin de no incurrir en un reaseguramiento. Sin embargo, la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE**, deberá exigir las siguientes garantías a sus contratistas, de cada uno de los procesos que se plantearon en el presente estudio previo donde se incluya al Municipio como beneficiario asegurado:

Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
Cumplimiento general del Contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Hasta la liquidación del Contrato	El valor de la garantía debe ser equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato.
Calidad del servicio	Hasta la liquidación del Contrato	El valor de la garantía debe ser equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato.
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes.	Hasta la liquidación del Contrato	El valor de la garantía debe ser equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato	Plazo del contrato y tres (3) años más.	Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato
Responsabilidad civil extracontractual	La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato.	De acuerdo con el Decreto 1082 de 2015 Articulo 2.2.1.2.3.1.17. Suficiencia del seguro de responsabilidad civil extracontractual el valor asegurado deber ser por Doscientos (200) SMMLV, con una vigencia de igual al plazo de ejecución del contrato.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA: LIQUIDACIÓN. El presente contrato interadministrativo será liquidado por las partes dentro de los CUATRO (04) meses siguientes a su ejecución. Si la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE,** no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a un acuerdo, se dará cumplimiento a lo estipulado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007. **CLÁUSULA**

DÉCIMA TERCERA: PUBLICACIÓN. El acto administrativo de justificación de la presente contratación directa deberá ser publicado en la plataforma del SECOPII. **CLAUSULA DÉCIMA CUARTA: CESIÓN.** La **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** no podrá ceder el presente contrato interadministrativo a persona natural o jurídica alguna sin el consentimiento previo y por escrito del **MUNICIPIO**. **CLAUSULA DÉCIMA QUINTA: LEGALIZACIÓN, PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** para la legalización se requerirá que se efectué el correspondiente registro presupuestal. Para su perfeccionamiento se requiere el acuerdo sobre el objeto, la contraprestación y el presente documento escrito. Y para la ejecución se requerirá de la existencia de las disponibilidades presupuestales, **CLAUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: SUJECIÓN DE LOS PAGOS A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES**, El pago de los valores a que se compromete el **MUNICIPIO**, su subordinará a la apropiación presupuestal, con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°01401 del 07/10/2026, expedido por el Secretario de Hacienda del Municipio anexo al presente contrato interadministrativo los cuales hacen parte integral del mismo, **CLÁUSULA DECIMA SEXTA: INDEMNIDAD** LA **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** mantendrá indemne al MUNICIPIO de los reclamos, demandas, acciones legales y costas que surjan con ocasión de la ejecución del presente contrato e imputables al mandatario. Se considerarán hechos imputables al mandatario las acciones y omisiones de su personal, sus asesores, subcontratistas o proveedores, así como el personal de éstos, que produzcan deficiencias o incumplimientos. En caso de demandas, reclamaciones o acciones legales contra EL MUNICIPIO y que sean responsabilidad del mandatario, conforme con lo pactado en este contrato, éste será notificado, obligándose a mantener indemne al MUNICIPIO y a responder por dichas reclamaciones y todos los costos que ellas generen. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: CAUSALES DE TERMINACIÓN**: El contrato podrá terminarse de forma normal o anormal debido a diversas causas a saber (I) Por mutuo consentimiento denominada también resciliación o mutuo disenso (Art. 1602 C.C) (II) por causas atribuibles a los mandantes: incumplimiento grave de la administración que imposibilite el cumplimiento de las obligaciones de la asociación (Excepto non ademplenti contractus, Art. 1609 C.C) o incumplimiento grave de la asociación que implica su caducidad (Art. 18 de la ley 80 del 93) (III) Por causas legales o contractuales: extinción del plazo, nulidad del contrato (absoluta o relativa artículo 44 Ley 80 de 1993) o terminación unilateral en los casos del artículo 17 ley 80 de 93 o por los vicios recogidos en el artículo 45 ibidem. **CLÁUSULA DECIMA OCTAVA: MULTAS:** En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas del presente contrato por causas imputables a la asociación, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, las partes acuerdan que EL MUNICIPIO mediante acto administrativo, podrá imponer a la asociación multas equivalentes al dos por diez mil (2x10000) del valor del contrato por cada día de mora o de incumplimiento de las obligaciones contractuales. Para la imposición de multas, sanciones, declaratorias de incumplimiento, se dará aplicación al contenido de los artículos 17 de la Ley 1150 de 2007 y 86 de la Ley 1474 de 2011 y la Resolución Metropolitana 513 de 2022 que contiene las situaciones y montos para eventuales incumplimientos contractuales que se puedan derivar del presente contrato. EL MUNICIPIO podrá requerir el incumplimiento a la asociación a través de cualquier medio idóneo que garantice la recepción de este por parte del mandatario. Para dichos efectos será válido el envío de correo electrónico. **CLÁUSULA DECIMA NOVENA: CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA**: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones del presente contrato, la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** debe pagar a EL MUNICIPIO a título de indemnización, una suma equivalente al diez (10%) por ciento del valor del contrato, sin perjuicio de adelantar las acciones legales y administrativas pertinentes en caso de que las cuantías de los perjuicios ocasionados a EL MUNICIPIO superen el valor

de la Penal. **PARÁGRAFO PRIMERO**. El valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria referidas, ingresará al patrimonio de EL MUNICIPIO y podrá ser tomado de las sumas resultantes a favor de la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** durante la etapa de recibo y/o terminación del contrato, de común acuerdo por las partes. De no ser posible, se hará efectiva ante la jurisdicción competente. **PARAGRAFO SEGUNDO:** El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que EL MUNICIPIO adeude a la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** con ocasión de la ejecución del presente contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil. **CLÁUSULA DECIMA NOVENA: CONFIDENCIALIDAD Y RESERVA DE LA INFORMACIÓN:** La información de las actividades, programas, productos, procesos, procedimientos y en general, que se encuentre en poder, bajo la custodia o que sea de interés de que el oferente conozca debido a las etapas precontractual, contractual, de ejecución, terminación y liquidación del contrato, se encuentra sometida a reserva de manera indefinida. En consecuencia, la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** se compromete a conservarla y mantenerla de manera confidencial y privada una vez entregada y/o conocida por él y se dará a conocer única y exclusivamente a los empleados, funcionarios, asesores, y demás personas que tengan necesidad de conocerla en desarrollo de lo establecido en el contrato, a quienes se les advertirá sobre el carácter de confidencialidad de la información. La **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** se compromete a proteger dicha información para evitar su divulgación no autorizada, ejerciendo el mismo grado de control que utiliza para proteger la información de su propiedad o el debido cuidado y diligencia que exige la ley a un buen administrador. Al momento de expirar la vigencia del presente contrato, toda la información confidencial que se encuentre en poder de la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** será devuelta al MUNICIPIO o destruida de común acuerdo y en todo caso no podrá ser divulgada verbalmente o por escrito a terceros sin el consentimiento escrito del MUNICIPIO. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Toda la información suministrada por EL MUNICIPIO a la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE**, por cualquier medio, será reconocida por éste como de propiedad de aquélla y la divulgación que EL MUNICIPIO haga de dicha información a LA ASOCIACIÓN no le conferirá a este último ningún derecho sobre la misma. **PARAGRAFO SEGUNDO**: Las obligaciones de confidencialidad establecidas en esta cláusula, no se aplicarán a la información que: a) Se convierta de conocimiento público en forma diferente al incumplimiento de esta cláusula; b) Sea divulgada por el mandatario para cumplir con un requerimiento legal de una autoridad competente, previa información de la solicitud al MUNICIPIO antes de su divulgación, salvo norma legal que lo prohíba, de tal forma que el MUNICIPIO tenga la oportunidad de defenderla, limitarla o protegerla, y siempre y cuando la **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** únicamente divulgue la parte de la información que sea legalmente requerida o igualmente realice todos los esfuerzos razonables para tratar de obtener alguna seguridad confiable de que la información será tratada como confidencial; c) Sea divulgada a un tercero con base en autorización escrita de parte del MUNICIPIO; d) Haya sido dada a conocer a **ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL URABÁ NORTE** por personas distintas AL MUNICIPIO, sus representantes, empleados o subcontratistas, y que tales personas no estén sujetas al deber de reserva, en el conocimiento razonable del oferente.

Para constancia se firma en Carepa, a los 19 OCT 2026

AGAPITO MURILLO PALACIOS
Alcalde Municipal

BAYRON ANDRÉS MOSQUERA PACHECO
R/L ASOURANOR