CONTRATO DE SUMINISTRO NRO. 276 DEL 30 DE OCTUBRE DE 2026

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE SAN JERONIMO-SECRETARÍA DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL

CONTRATISTA: FUNDACIÓN ACCION SOLIDARIA POR COLOMBIA ACSOCOL

NIT 900569044-1

REPRESENTANTE LEGAL JOHVANY LOAIZA ÁLVAREZ

CC 71.798.142

OBJETO: EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE – PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA AÑO 2026-2

VALOR: DOSCIENTOS CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL SETECIENTOS TRES PESOS ML. ($ 205.525.703) impuestos incluidos

PLAZO: EL PLAZO DE EJECUCIÓN TOTAL DEL CONTRATO SERÁ DE DIECIOCHO (18) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO, SIN SUPERAR LA VIGENCIA 2026.

DISPONBILIDAD:

NUMERO Y FECHA DE CDP	PROGRAMA	ARTICULO	INDICADOR	VALOR
532 del 26 de Agosto de 2026	2.3.2.02.02	00622010280624292372420 4	Aportes departamento programa de alimentación escolar	$158.578.785
586 del 28 de septiembre de 2026	2.3.2.02.02	.00622010280624292342110 1	Beneficiarios de la alimentación escolar	$23.744.568

586 del 28 de septiembre de 2026	2.3.2.02.02	.00622010280624292342 1102	V.A Beneficiarios de la alimentación escolar	$23.202.350

Entre los suscritos a saber, **DONALDO FERNAN VIVARES GALLEGO**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía número 8.473.199, en su calidad de Alcalde Municipal, facultado para contratar mediante acuerdo Municipal N 002 del 23 de mayo de 2024, y demás disposiciones legales a la celebración del mismo y las que se expidan durante su vigencia; quien en adelante y para los efectos jurídicos del presente contrato se denominará **EL MUNICIPIO** y FUNDACION ACCION SOLIDARIA POR COLOMBIA, , identificada NIT 900569044-1, representada legalmente por el señor JOHVANY LOAIZA ALVAREZ, con cedula de ciudadanía N 71.798.142 y quien tiene domicilio en Medellín, Antioquia Carrera 73 N 29-29, quien en adelante se denominará EL CONTRATISTA, hemos acordado celebrar el presente contrato en concordancia con la leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2015 y demás normas legales vigentes sobre la materia y en lo no regulado de manera particularmente, por las normas civiles y comerciales y en general todas aquellas que adicionen, complementen o regulen las condiciones que deben acreditar los proponentes y todas las relacionadas con el objeto de la presente contratación.

CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO: **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE – PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA AÑO 2026-2**

CLAUSULA SEGUNDA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Se realizarán CUATRO (4), correspondiente a DOS (2) entregas de CINCO (5) días y DOS (2) entregas correspondientes a CUATRO (4) días de atención.
- El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 2674 de 2013 “Por medio de la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- Suministrar las raciones de preparación en sitio e industrializada de acuerdo con los estándares y minutas establecidas para el año 2026
- Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar cambios de alimentos o las devoluciones de los mismos.
- Los alimentos a suministrar según ciclos de menú deber ser de primera calidad
- En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar para preparar en la modalidad de preparación en sitio, según el numero asignados en cada sede educativa, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, él contratista no podrá reempacar lo necesario para ajustarse a lo requerido, por tanto, deberá suministrar la unidad de medida al despacho más cercano al solicitado, sin despachar nunca por debajo de lo requerido.

- Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas.
- El contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local, a través de la compra de víveres para preparar las raciones del Programa de Alimentación escolar PAE, a las organizaciones de base comunitaria, que suministren dichos víveres de acuerdo a la oferta de la región, siempre y cuando los productos ofertados por estos cumplan con la normatividad que le aplique, priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios.
- Las raciones deberán ser entregadas debidamente empacadas, rotuladas y separadas por cada institución educativa.
- El contrato a celebrarse es con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe, ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el municipio de san Jerónimo.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando demoras y trabas que puedan presentarse, y en general se obligan a cumplir con lo establecido en la Ley 1150 de 2007, Ley 80 de 1993 y Decretos reglamentarios.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato sean impartidas por el municipio de san Jerónimo
- El contratista asumirá cualquier obligación que pudiere serle impuesta al Municipio de San Jerónimo por cualquier violación de la Ley de ejecución del contrato.
- Comunicar oportunamente los inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato.
- Presentar la factura acompañada de la planilla de pago de la seguridad social, para realizar el respectivo cobro del suministro realizado.
- Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021, especialmente las contenidas en el artículo 2.20.1.1.3 de dicho Decreto, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores y organizaciones de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal, Departamental o regional en los mercados de compras públicas de alimentos, como mínimo en un treinta por ciento (30%) del valor del contrato destinado a la adquisición de alimentos.
- El proveedor debe de dar cumplimiento a los requisitos sanitarios exigidos en la Circular externa DAB 4000-0082-2022-2022 expedida por el INVIMA.
- Suministrar productos de calidad y de marcas reconocidas.
- Realizar la entrega de los suministros de manera oportuna.
- Cumplir con las especificaciones técnicas exigidas.
- Efectuar los pagos a la seguridad social de acuerdo a la normatividad vigente.

EL CONTRATANTE

- Pagar al CONTRATISTA el valor pactado previo el cumplimiento de los requisitos que se señalen.
- Suministrar los documentos y la información requerida para el cabal cumplimiento del objeto contractual.
- Ejercer la supervisión del presente contrato, a partir de la designación del supervisor necesario e idóneo con el fin de velar en causa de que el objeto del contrato se conciba, se construya, opere, se administre y se conserve de acuerdo con sanas prácticas profesionales.
- Efectuar la liquidación del contrato.

OBLIGACIONES CONJUNTAS DE LAS PARTES

- Perfeccionar conjuntamente la minuta del contrato en los términos previstos, suscripción del acta de inicio y en general las actas que se produzcan en el desarrollo del contrato incluyendo acta de liquidación a través de SECOP II.
- Suministrar la información disponible que se requiera para la ejecución del contrato.
- Propender por el cumplimiento del objeto contractual.
- Generar y ejecutar las acciones correctivas necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.

FICHA TECNICA

A continuación, se describe las características generales del suministro:

a. Numero de entregas: CUATRO (4), correspondiente a DOS (2) entregas de CINCO (5) días y DOS (2) entregas correspondientes a CUATRO (4) días de atención.
b. Número de beneficiarios: MIL SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS (1.636)

MODALIDAD PAE	VALOR PAE	TOTAL, DIAS	TOTAL, RACIONES	VALOR RACION
Regular mayoritario	$140.172.480	18 días calendario escolar	29.448	$4.760

c. Los productos suministrados deben estar de acuerdo con la unidad de medida establecida en el acta de víveres y se deben entregar empacados, rotulados por establecimiento
d. Las entregas se realizarán de acuerdo con las actas de víveres generadas en el aplicativo PAE, por establecimiento educativo, de acuerdo al ciclo de menú a los productos requeridos y la unidad de medida establecida
e. La cantidad de raciones puede variar de industrializada y preparada en sitio de acuerdo con el movimiento de la matricula oficial y de acuerdo a la necesidad del Municipio.

MINUTA RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO

Alimentos Aprender	La educación es de todos	Mineducación	GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA											CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024			
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO																	
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA																	
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ																
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA								MUNICIPIO					MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL			N/A								ROM		NA			
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X								INDÍGENA		NA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA											NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE																
SEMANA N°1																	
COMPONENTES	MENÚ No. 1			MENÚ No. 2			MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5				
		gr/cc			gr/cc			gr/cc			gr/cc			gr/cc			
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE			AGUA DE PANELA CON LECHE			BEBIDA CHOCOLATADA			AGUA DE PANELA CON LECHE			SORBETE DE FRUTA				
	Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15			
	Cocoa en polvo sin azúcar	3		Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	3		Panela	9		Azúcar refinada	9			
	Panela	9					Panela	9					Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	60			
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO			CARNE DE CERDO GUISADA			HUEVO REVUELTO			CARNE DE RES DESMECHADA			HAMBURGUESA DE PROTEINA VEGETAL				
	Queso blanco o campesino	40		Carne de cerdo (Magra)	60		Huevo de gallina Tipo A	55		Carne de res (Magra)	60		Lentejas	30			
				Tomate de aliño	20		Margarina suave de mesa	3		Tomate de aliño	20		Proteína vegetal de soya	10			
				Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0,3		Cebolla cabezona	6		Harina de trigo fortificada	10			
				Ajo	0,3					Ajo	0,3		Huevo de gallina Tipo A	10			
				Aceite vegetal	2					Cilantro	1		Ajo	0,3			
				Sal yodada	0,3					Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	8			
										Sal yodada	0,3		Zanahoria	15			
													Aceite vegetal	6			
													Sal yodada	0,5			
													Para armar la hamburguesa				
													Queso tipo mozzarella (1 Unid)	15			
													Tomate chonto rodajas	36			
													Cebolla cabezona (caramelizada)	20			
													Margarina suave de mesa	2			
													Panela	2			
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO			BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA			ARROZ Y PAN BOLA			AREPA Y GALLETAS			PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA				
	Pan tajado (2 Unid)	42		Yuca	60		Arroz	40		Harina de maíz	50		Pan hamburguesa	50			
	Margarina suave de mesa	1		Aceite vegetal	6		Aceite vegetal	1		Margarina suave de mesa	4						
				Sal yodada	0,3		Sal yodada	0,3		Sal yodada	1						
	Torta de zanahoria y queso																
	Zahahoria	20															
	Queso blanco o campesino	10		Arroz	40		Pan bola (1 Unid)	20		Galletas tipo soda (2 Unid)	16		Papa capira	60			
	Harina de trigo fortificada	10		Espinaca	5								Aceite vegetal	5			
	Huevo de gallina Tipo A	10		Aceite vegetal	1								Sal yodada	0,5			
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,3												
	Sal yodada	0,3															
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA										
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180					Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.	180									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS										EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA																	
Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú																	

									CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024				
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO													
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA													
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ												
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA						MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL			N/A					ROM		NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			X					INDÍGENA		NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA						NA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE												
SEMANA No. 2													
COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/cc	MENÚ No. 7	gr/cc	MENÚ No. 8	gr/cc	MENÚ No. 9	gr/cc	MENÚ No.10	gr/cc			
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA				
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15			
	Queso blanco rallado	50	Panela	9	Avena molida	8	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3			
	Cereal de maiz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30			Azúcar refinada	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanábana, tomate de árbol, mora, lulo)	60	Panela	9			
PROTEÍCO			HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO SALTEADA				
	Fruta N°1 Banano, murrapo, mango, uchuva	90	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60			
			Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	4			
	Fruta N°2 Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Cebolla junca	8	Cebolla cabezona	8			Ajo	0,3			
			Aceite vegetal	1	Ajo	0,3			Aceite vegetal	2			
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2			Sal yodada	0,3			
					Sal yodada	0,3							
CEREAL	Notas Importantes: El yogurt para esta preparación no tiene intercambio. No está permida la bebida de yogurt. Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes. No agregar el cereal al yogurt con anterioridad. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.		CALENTAITO PAE		ARROZ CON ESPINACA Y PURÉ DE PAPA		PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA				
			Arroz	40	Arroz	40	Pasta tornillo	20	Papa capira	150			
			Aceite vegetal	1	Espinaca	5	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10			
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Proteína vegetal de soya	5	Sal yodada	0,5			
					Sal yodada	0,3	Tomate de aliño	20					
			Fríjol	20			Cebolla cabezona	8					
			Ahuyama	15	Papa	70	Zanahoria	20					
			Tomate de aliño	20	Margarina suave	5	Ajo	0,3					
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2					
			Zanahoria	15			Sal yodada	0,3					
			Sal yodada	0,5									
							Croqueta de plátano maduro						
			Plátano hartón maduro	50			Plátano hartón maduro	70					
			Aceite vegetal	5			Proteína vegetal de soya	3					
							Harina de trigo fortificada	10					
							Panela	2					
							Aceite vegetal	5					
							Sal yodada	0,3					
FRUTA									FRUTA ENTERA				
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.	180			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMA			Gloria Amparo Hoyos Y. MND 60392		MND 03774		Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05361						
Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú													

| | | |

| | | |

Alimentos para Aprender / La educación es de todos / Mineducación / GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA								CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA										
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ									
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA					
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA		**ROM**	NA		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDÍGENA**	NA					
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			NA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR									

SEMANA No. 1										
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**		**MENÚ No. 2**		**MENÚ No. 3**		**MENÚ No. 4**		**MENÚ No. 5**	
LÁCTEO	**Leche entera**		**Leche saborizada**		**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Kumis**	
	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	**Muffin con chips de chocolate**		**Pan leche**		**Ponqué de zanahoria**		**Galleta dulce (Tipo cuca)**		**Panificado relleno con arequipe**	
	Muffin con chips de chocolate	80 g	Pan leche	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20g			Bocadillo de guayaba	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA			Glona Amparo Hoyos V MND 66392							

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Asi mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

	CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No. 2										
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**		**MENÚ No. 7**		**MENÚ No. 8**		**MENÚ No. 9**		**MENÚ No. 10**	
LÁCTEO	**Bebida láctea con Avena**		**Leche saborizada**		**Leche entera**		**Yogurt**		**Leche entera**	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	**Panificado relleno de chocolate**		**Panificado relleno con queso**		**Galleta tipo Brownie**		**Pan de maíz**		**Torta de Vainilla**	
	Panificado relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Galleta tipo Brownie	80 g	Pan de maíz	80 g	Torta de Vainilla	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Dulce de leche	20 g			Cocada de panela	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

	CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No.3										
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**		**MENÚ No. 12**		**MENÚ No. 13**		**MENÚ No. 14**		**MENÚ No. 15**	
LÁCTEO	**Leche Saborizada**		**Leche entera**		**Bebida láctea con Avena**		**Kumis**		**Leche entera**	
	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	**Panificado relleno con queso**		**Ponqué con zanahoria**		**Panificado relleno de bocadillo**		**Pan leche**		**Torta de chocolate**	
	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con zanahoria	80 g	Panificado relleno de bocadillo	80 g	Pan leche	80 g	Torta de chocolate	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Arequipe en sobre	20 g			Cocada con panela	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Asi mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

Alimentos para Aprender — La educación es de todos — Mineducación — GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA							CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024		
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA									
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ								
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA			MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA				
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA		ROM	NA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		INDÍGENA	NA				
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			NA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR								

SEMANA No.4									
COMPONENTES	MENÚ No. 16		MENÚ No. 17		MENÚ No. 18		MENÚ No. 19		MENÚ No. 20	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena		Leche entera		Yogurt		Leche Saborizada		Leche entera	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Galleta Dulce (Tipo Cuca)		Galleta multicereal		Torta vainilla		Pan de maíz		Panificado relleno de chocolate	
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20 g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA					
FIRMA			Gloria Amparo Hoyos Y. MND 60392							
Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.										
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)										
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt										
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.										
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.										
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.										
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).										
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)										
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.										
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja										
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera										

En caso de requerirse intercambio de alimentos el municipio deberá presentar con 5 días de anticipación la solicitud a la gobernación de Antioquia, con la respectiva justificación.

NOTA: El proveedor que suministre los víveres descritos en la ficha técnica y que cumpla con todas las directrices que exige la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia. (MANA), como marcas establecidas, calidad, cantidad y precios será la elegida.

Todas las actividades de manipulación de alimentos deben estar enmarcadas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria que para el efecto expida el Sector Salud.

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, además de los contemplados en la Resolución número 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Los alimentos que integran las raciones deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el PAE deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución número 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución número 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Ahora bien, de manera específica la Resolución 5109 de 2005, en el artículo 7, establece: “Rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados reempacados o reenvasados. Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en expendios de alimentos para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la presente resolución y deberán contener como mínimo, la siguiente información:

1. Nombre del alimento.
2. Contenido neto.
3. Nombre y dirección del fabricante o importador.
4. Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador.
5. Número o código del lote de producción.
6. Fecha de vencimiento y/o de duración mínima, acorde con el literal g) del subnúmeral 5.6.2 del artículo 5o de la presente resolución.
7. Sistema de conservación.

El oferente deberá contar con una bodega o establecimiento de comercio que cumpla con los requisitos técnicos exigidos por los técnicos de Sanidad con el fin de realizar la desinfección y empaque de paquetes nutricionales; el cual servirá además como punto de recolección para cambios de elementos por defectos de fabricación o garantía del producto o mal tallaje y donde el personal que esté a cargo del punto de atención deberá levantar acta o documento donde se especifique las causas de la devolución del producto hora y día de entrega del producto; así como el día en que se entregara el producto de nuevo en garantía o cambio teniendo en cuenta los plazo pactados.

Todos los gastos de envíos a la planta de producción o estableciente de comercio para los respectivos cambios estarán a cargo exclusivamente del contratista; por lo tanto, el Municipio de San Jerónimo no reconocerá remuneración alguna por gastos de envió a las plantas de producción o donde el contratista tenga su domicilio principal.

Los gastos y honorarios que demande el descargue, empaque, transporte y entrega de los productos deben ser asumido por el oferente.

El oferente debe coordinar la llegada o entrega de los productos con funcionarios encargado del programa de la secretaria de Protección social, ya que se debe contar además con la presencia de la Personera Municipal y del Representante de la Veeduría Ciudadana.

El oferente deberá informar dirección, teléfono, horario de funcionamiento del punto de atención; para el caso de oferentes que tengan su domicilio principal fuera del área metropolitana del Valle de Aburra; se admitirá que puedan presentar sucursales; agencias o establecimientos de comercio.

El Proveedor hará entrega de alimentos nutricionales de ración industrializada y preparación en sitio para cada niño, niña y adolescente usuario del programa Alimentación Escolar, cada uno con víveres para 18 días calendario escolar, en las fechas indicadas por la secretaria de Salud y Protección Social, por lo cual se entregarán 1.636 kits raciones.

El proveedor seleccionado que suministre los víveres descritos en la ficha técnica deberá cumplir con todas las directrices que exige la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia. (MANA), como marcas establecidas, calidad, cantidad y precios, y que cumpla con todos los requisitos anteriormente mencionados será la elegida.

La secretaria de salud y Protección Social será la encargada de vigilar, controlar y distribución y entregar de acuerdo con la programación antes prevista y en la cual se tendrá en cuenta a los educadores de cada una de la Instituciones para certificar la correcta entrega a los beneficiarios.

El proveedor seleccionado que suministre los víveres descritos en la ficha técnica deberá cumplir con todas las directrices que exige la Gerencia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Antioquia. (MANA), como marcas establecidas, calidad, cantidad y precios, y que cumpla con todos los requisitos anteriormente mencionados será la elegida.

La secretaria de Salud y Protección Social será la encargada de vigilar, controlar y distribución y entregar de acuerdo a la programación antes prevista y en la cual se tendrá en cuenta a los educadores de cada una de la Instituciones para certificar la correcta entrega a los beneficiarios.

B. PAGO POR RECONOCIMIENTO ECONOMICO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El reconocimiento económico a los manipuladores de alimentos se realizará en todas las sedes educativas que tengan la minuta de preparación en sitio y podrá variar la cantidad de manipuladoras a pagar de acuerdo con la necesidad del Municipio, sin superar 32 manipuladoras y el presupuesto de $54.067.833

DESCRIPCION	**N° MANIPULADORES DE ALIMENTOS**	**VALOR**
Total, manipuladores de alimentación y valor	32	$54.067.833

HORAS DE REMUMERACION POR CUPO

Horas de remuneración

Rango de cupos diarios		Horas a reconocer
1	40	4
41	140	5
141	250	6
251	500	7
501	3000	8

De acuerdo al número de cupos por cada sede educativa, se calcula la cantidad de manipuladoras y el número de horas a reconocer.

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%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (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%

TOTAL MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	TOTAL REMUNERACIÒN
16	4	18	$ 22.794.893
5	5	18	$ 8.370.109

4	6	18	$ 7.693.552
7	7	18	$ 15.209.279
0	8	18	$ 0
TOTAL			**$ 54.067.833**

- El pago de las manipuladoras deberá realizarse de acuerdo al cupo y la zona de cada sede educativa
- Se deberá reconocer el factor prestacional de acuerdo al número de días del calendario escolar laborados: pensión, ARL, parafiscales, cesantías, intereses cesantías, prima, vacaciones.
- Los pagos se deberán realizar cada 15 días, es decir los 15 y 30 de cada mes
- Se deberá garantizar que cada una de las manipuladoras a las que se realizará el reconocimiento económico se encuentren afiliadas al régimen subsidiado o contributivo**.**
- Esta es una proyección con un estimado del incremento del salario mínimo legal vigente. Estos valores están sujetos a cambio cuando sea oficial dicho incremento.

C. INSUMOS DE ASEO Y GAS

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Jabón liquido para el lavado de platos con dispensador y que Contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro), con dispensador	4 Litros	46	$ 26.500	$ 1.219.000
2	HIPOCLORITO que contenga la ficha técnica del fabricante, concentración de 5,25%	4 litros	46	$ 11.660	$ 536.360
3	Jabón líquido para aseo general de superficies, que contenga la ficha técnica del fabricante, olor neutro con dispensador	4 litros	38	$ 25.334	$ 962.692
4	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto que contenga la ficha técnica del fabricante (Olor neutro), con dispensador	4 litros	34	$ 26.677	$ 907.018

5	Escoba con mango plástico	unidad	36	$ 16.040	$ 577.440
6	trapeadora con mango plástico	unidad	36	$ 16.040	$ 577.440
7	Recogedor con mango plástico	unidad	36	$ 14.040	$ 505.440
VALOR TOTAL					**$ 5.285.390**

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Suministro de combustible (GAS)- pipetas de gas de acuerdo a la necesidad de cada sede educativa PIPETA	40 LB	A demanda de acuerdo a la necesidad de cada escuela se realizará la entrega del tamaño de la pipeta de acuerdo al número de estudiantes. Sin superar el presupuesto	$ 200.000	$6.000.000
Suministro de combustible (GAS)- pipetas de gas de acuerdo a la necesidad de cada sede educativa PIPETA	100 LB		$ 400.000	

CLÁUSULA CUARTA. VALOR DEL CONTRATO. El valor del presente contrato se establece en DOSCIENTOS CINCO MILLONES QUINIENTOS VEINTICINCO MIL SETECIENTOS TRES PESOS ML. ($ 205.525.703) impuestos incluidos

CLAUSULA QUINTA. FORMA DE PAGO: Se realizará un pago al finalizar la cuarta entrega, posterior a la entrega de la respectiva factura e informe de ejecución donde se detalle el suministro de los

alimentos entregados, previa presentación de la certificación de cumplimiento de los salarios, prestaciones sociales y demás pagos al Sistema de Seguridad Social Integral de acuerdo con lo previsto en la Ley 789 de 2002, y sujeta a la constancia de recibo a satisfacción que suscriba el Supervisor del contrato.

De los respectivos pagos se descontarán los impuestos según aplique para el régimen contributivo del contratista.

PARÁGRAFO 1 como requisito para el pago el contratista deberá presentar informe escrito aprobado por el supervisor del contrato. **PARAGRAFO 2**: De los pagos se descontarán los impuestos respectivos que apliquen según el régimen tributario del contratista cuya verificación se hará por parte de la oficina de presupuesto y contabilidad del municipio de San Jerónimo.

CLÁUSULA SEXTA. PLAZO: El plazo estimado de ejecución será de dieciocho (18) días calendario escolar, contados a partir del acta de inicio, sin superar la vigencia 2026.

CLÁUSULA SEPTIMA. SUSPENSIÓN: En caso de presentarse suspensión en las actividades que afecten la ejecución del contrato en el plazo pactado aquí previsto, se deberá elaborar la respectiva acta, la cual contendrá la causal de suspensión y deberá ser firmada por el supervisor designado y EL CONTRATISTA; una vez terminados los eventos que dieron origen a la suspensión, se suscribirá un acta en la que se dejará constancia de la reanudación de actividades.

CLÁUSULA OCTAVA. GARANTIA ÙNICA: De conformidad con el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015. Los contratistas prestarán garantía única para el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato.

- **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Esta garantía cubrirá a la Entidad Estatal de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o defectuoso. Se otorgará por el 10% del valor del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más.

- **CALIDAD DEL SERVICIO:** Este amparo cubre a la Entidad Estatal por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado. Se otorgará por el 10% del valor del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más.

- **SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES**: Esta garantía cubrirá a la Entidad de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que este obligado el contratista, derivadas de la contratación personal utilizado para la ejecución del contrato amparado. Se otorgará por el 10% del valor del contrato y deberá extenderse por el plazo del contrato y tres (3) años más.

- **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Esta garantía se justifica, para cubrir a la Entidad de los perjuicios de naturaleza extracontractual que puedan surgir de las actuaciones, hechos u omisiones del contratista y que la protejan de las eventuales reclamaciones de terceros. De conformidad con lo consagrado por el decreto 1082 de 2015, articulo 2.2.1.2.3.1.17, esta

garantía se establece en doscientos salarios mínimos legales vigentes (200 SMLMV), por todo el periodo de ejecución del contrato.

Esta póliza deberá contener en forma expresa y en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones, los amparos estipulados por el Decreto 1082 de 2015, articulo 2.2.1.2.3.1.8

PARAGRÁFO 1: En todo caso, el Contratista se obliga a ajustar la vigencia de las garantías de cumplimiento y de responsabilidad extracontractual por todo el plazo de ejecución del contrato y el término adicional que señala para cada uno de los amparos señalados.

PARAGRÁFO 2: Las pólizas deben de incluir como beneficiario adicional al Departamento de Antioquia.

CLÁUSULA NOVENA. MULTAS: En caso de que el contratista se constituya en mora o incumpla injustificada y parcialmente alguna de las obligaciones que asume en virtud del presente contrato, el municipio de San Jerónimo podrá imponerle, mediante resolución motivada, multas sucesivas por el 0.5% del valor total del contrato sin exceder el diez (10%) del valor del mismo y sin perjuicio de hacer efectiva la cláusula penal.

CLÁUSULA DECIMA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento de las obligaciones que contrajo EL CONTRATISTA, podrá EL MUNICIPIO imponer una sanción pecuniaria la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor del contrato sin perjuicio de adelantar las acciones legales y administrativas pertinentes en caso de que las cuantías de los perjuicios ocasionados al MUNICIPIO superen el valor de la cláusula penal.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA. APLICACIÓN DE LA MULTA Y LA CLÁUSULA PENAL: El valor de las multas y la cláusula penal a que se refieren las cláusulas anteriores, serán impuestas por EL MUNICIPIO mediante Resolución motivada. Una vez ejecutoriados estos actos administrativos serán tomados dichos valores del saldo a favor de EL CONTRATISTA. Si no fuere posible lo anterior, se cobrará por la vía judicial correspondiente.

CLÁUSULA DÈCIMA SEGUNDA. CLÁUSULAS EXCEPTIVAS DE DERECHO COMÚN: En el presente contrato se entienden incorporadas las cláusulas excepcionales al derecho común, consagradas en la ley 80 de 1993, sobre modificación, terminación e interpretación unilateral. EL MUNICIPIO podrá hacer uso de éstas en las oportunidades y formas allí establecidas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. APROPIACION PRESUPUESTAL: En razón del presente contrato se harán con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nº.

NUMERO Y FECHA DE CDP	PROGRAMA	ARTICULO	INDICADOR	VALOR
532 del 26 de Agosto de 2026	2.3.2.02.02	00622010280624292372420 4	Aportes departamento programa de	$158.578.785

			alimentación escolar	
586 del 28 de septiembre de 2026	2.3.2.02.02	.00622010280624292342 1101	Beneficiarios de la alimentación escolar	$23.744.568
586 del 28 de septiembre de 2026	2.3.2.02.02	.00622010280624292342 1102	V.A Beneficiarios de la alimentación escolar	$23.202.350

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA para efectos de este contrato manifiesta que no estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en la Constitución o en la Ley, en especial las provistas en los Artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, y el Artículo 18 de la ley 1150 de 2007.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. SUPERVISION: Será ejercida por un funcionario de la Secretaria de Salud y Protección Social, para supervisar y verificar el correcto desarrollo de las actividades contractuales acorde con la propuesta presentada, la cual hace parte integral de este contrato. Para tal efecto el supervisor deberá verificar el cumplimiento del contrato; informar al Secretario de Despacho respecto de las demoras o incumplimientos del contratista, certificar, como requisito previo para cada uno de los pagos del contrato; verificar el pago de los aportes a la Seguridad Social, elaborar informes de supervisión y elaborar el acta de liquidación correspondiente, además de velar por el cumplimiento de las actividades por parte del Municipio de San Jerónimo. **PARAGRAFO.** El supervisor designado velará por el cumplimiento de las obligaciones contractuales pactadas y de las establecidas en el ordenamiento jurídico vigente, en especial con lo señalado en materia de seguridad social.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN: EL CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente con otra persona natural o jurídica el presente contrato, sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. VÍNCULO LEGAL: EL MUNICIPIO no adquiere ningún vínculo o relación de carácter laboral o similar con EL CONTRATISTA, por lo tanto, ésta tendrá derecho al valor pactado en la Cláusula cuarta de este contrato y en ningún caso se pagará a EL CONTRATISTA suma alguna por otro concepto. EL CONTRATISTA prestará sus servicios de manera independiente y no tendrá con EL MUNICIPIO relación de subordinación alguna.

CLÁUSULA DÈCIMA NOVENA. CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO: El presente contrato termina por las siguientes causales: a) La ejecución total del objeto del contrato; b) El cumplimiento del plazo estipulado; c) Por incumplimiento de las cláusulas y las demás causales que contempla el régimen contractual colombiano.

CLÁUSULA VIGESIMA. LIQUIDACION: El MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO, liquidará el contrato cuando éste llegue a su término, cuando exista una causal para ello o por mutuo acuerdo entre las partes. La liquidación será de acuerdo a lo estipulado en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las partes acuerdan de surgir diferencias en el desarrollo del presente Contrato buscarán soluciones ágiles y directas para afrontar dichas discrepancias, para tal efecto, las partes estudiarán y propondrán mecanismos de solución directa de controversias contractuales, tales como la Conciliación Judicial y Extrajudicial.

CLÁUSULA VIGÈSIMA SEGUNDA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO: Hacen parte del presente contrato los siguientes documentos:**1)** estudios previos **2)** pliego definitivo de condiciones. **3)** propuesta de contratista. **4)** certificado de existencia y representación legal de la cámara de comercio. **5)**pago de aportes de seguridad social y parafiscales. **6)**boletín responsables fiscales vigente de la persona jurídica y el representante legal si a ello hay lugar. **7)** Certificado de antecedentes disciplinarios de la persona jurídica y el representante legal si a ello hay lugar.**8)** fotocopia cedula de ciudadanía del representante legal **9)** registro único tributario (Rut).**10)** Garantía Única de cumplimiento **11)** Auto probatorio de garantía única de cumplimiento. **12)** Disponibilidad y Registro Presupuestal y demás que se llegaran anexar.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA. PUBLICACIÒN: El presente contrato SI requiere de acuerdo Decreto 1082 de 2015 de su Publicación en la página web www.colombiacompra.gov.co una vez legalizado.

CLÁUSULA VIGÈSIMA CUARTA. SEGURIDAD SOCIAL: Por la vigencia del presente contrato y su régimen legal aplicable, EL CONTRATISTA deberá acreditar certificación de afiliación a la seguridad social, ARL y parafiscales de los empleados que tenga mediante relación laboral y vaya a desarrollar el presente objeto contractual como está establecido en la ley 1753 de 2015 articulo 135 y el decreto 723 de 2013.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. EJECUCION: Para la iniciación de la prestación del servicio objeto de este contrato, se requerirá del certificado de registro presupuestal y constancia del pago de seguridad social integral, aprobación de la garantía única y firma del acta de inicio. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. PERFECCIONAMIENTO**: El presente contrato quedará perfeccionado con la firma de las partes, con lo cual se entiende que hay acuerdo sobre el objeto y la contraprestación.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA. DOMICILIO. Para todos los efectos legales derivados del presente contrato, se fija como domicilio contractual el Municipio de San Jerónimo.

De conformidad con lo que antecede, en ejercicio de las facultades de que son titulares cada uno de los firmantes, suscriben este Contrato en la ciudad de San Jerónimo a los treinta (30) días del mes de octubre de Dos Mil Veintiséis (2026)

DONALDO FERNAN VIVARES GALLEGO
Alcalde Municipal

JOHVANY LOAIZA ÁLVAREZ
R.L Fundación Acción Solidaria
Contratista

Proyectó	Revisó	Aprobó
Nombre: Carmen Berrío Moná Cargo: Profesional Universitaria	Nombre: María Adelaida Sierra Restrepo Cargo: Abogada Asesora Área de Contratación Firma:	Nombre: Donaldo Fernán Vivares Gallego Cargo: Alcalde Municipal Firma:

DESIGNACIÓN DE SUPERVISIÓN

Fecha, 30 de octubre de 2026

SEÑOR: **LAURA MARCELA GONZALEZ LOPEZ**
Secretaria de Protección Social

El Municipio de San Jerónimo, Antioquia, dentro de su proceso de contratación y de conformidad con la responsabilidad contenida en los artículos 82, 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, ha tenido a bien designarlo como Supervisor del **CONTRATO DE SUMINISTRO No. 276 del 30 de octubre de 2026 , suscrito** con FUNDACIÓN ACCION SOLIDARIA POR COLOMBIA ACSOCOL identificado con NIT **No.** 900569044-1**,** cuyo objeto es: EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE – PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO – ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA AÑO 2026-2, para lo cual se le informa que deberá realizarla haciendo seguimiento al Articulo Vigésimo Séptimo del Decreto 124 del 1 de junio de 2020.

Las responsabilidades de los supervisores o interventores de los contratos suscritos por las entidades estatales, están definidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011 y Manual de Contratación. Así mismo, la Guía para el Ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de Colombia Compra Eficiente, define como alcance de la supervisión…*es el seguimiento técnico, administrativo, financiero y jurídico realizado por la misma Entidad Estatal sobre la ejecución del contrato*.

Los supervisores tienen la función general de ejercer el control y la vigilancia, dirigida a verificar el cumplimiento de las condiciones contractuales pactadas. La Supervisión Especializada deberá cumplirse teniendo en cuenta las facultades, deberes y prohibiciones en la Ley, garantizando la correcta ejecución contractual, así mismo, la acción defectuosa o la omisión de las partes que hacen parte de la supervisión, los podrá hacer solidariamente responsables civil, penal y disciplinariamente de conformidad con lo señalado en las normas aplicables.

Adicional a las obligaciones generales ya descritas, es importante que consideren la siguiente información, la cual les brindará y aportará herramientas necesarias para el desarrollo de la supervisión.

- Para los contratos supervisados de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión, antes de darle inicio al contrato, deberá verificar y solicitar al contratista soporte de la afiliación a la ARL.

- De igual manera dentro del contrato de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión el supervisor deberá verificar que se le garanticen al contratista los elementos esenciales de su modalidad contractual, es decir, autonomía, independencia y no subordinación, durante la ejecución del contrato, evitando futuras reclamaciones; de conformidad con las políticas de prevención del daño antijurídico asociado a la declaratoria judicial de contrato realidad.

- Verificar que las condiciones pactadas en el contrato y que deban ser revisadas y acordadas antes de iniciar el contrato, hayan sido objeto de trámite por las partes o por el responsable.

- La publicación de los documentos que se generen durante la ejecución del contrato, deberá ser publicados en el SECOP II.

- La duración de la función de Supervisión abarca hasta la finalización y liquidación del contrato.



DONALDO FERNAN VIVARES GALLEGO
Alcalde