COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA 146-CMC-2023
CONTRATO DE SUMINITRO N. 329-2023

Puerto Triunfo - Antioquia, 1 de noviembre de 2023

SEÑORES:
GR LOGISTICA INTEGRAL S.A.S.
GUILLERMO RAMIREZ MORA
CC 7.513.868
REPRESENTANTE LEGAL
Nit No.900445736-7
Dirección: Carrera 52 No.14-200 Bodega 104
Teléfono: 6042561
Medellín-Antioquia

Asunto: Aceptación de oferta No. 329-2023 de la Invitación Pública No. 146-CMC-2023

Con el presente, le informo que EL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO- ANTIOQUIA, **ACEPTA DE MANERA EXPRESA E INCONDICIONAL** la oferta formulada por Usted dentro del proceso de mínima cuantía del asunto, dado que la misma cumple con todos los requisitos habilitantes exigidos en la invitación, los estudios y documentos previos y se ajusta a las condiciones del presupuesto oficial estimado, de acuerdo con lo siguiente:

OBJETO: "ENTREGA DEL COMPLEMENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA RACIONES ALIMENTARIAS INDUSTRIALIZADA Y PREPARADA EN SITIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL, DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO-ANTIOQUIA"

VALOR: $ 31.631.784.

FORMA DE PAGO: La Alcaldía Municipal de Puerto Triunfo, pagará el valor del contrato de la siguiente manera: único pago de acuerdo a los servicios prestados, previa certificación del cumplimiento del objeto contractual, por parte del supervisor, con sus respectivos soportes y aportes al pago de seguridad social.
El pago estará precedido dentro de los noventa días siguientes a la ejecución del contrato previa certificación de cumplimiento a satisfacción, expedida por el supervisor del contrato, y antepuesta la presentación del informe correspondiente.

Parágrafo: Los valores a cancelar a favor del contratista estarán sujetos a retención en la fuente y retención de ICA conforme a las tarifas y condicione establecidas por estatuto tributario nacional y el estatuto de rentas municipal respectivamente. Igualmente estarán sujetos al pago de

estampillas municipales equivalentes al seis por ciento (6%) del valor total del contrato y una contribución de seguridad equivalente al cinco por ciento (5%) del contrato, esta última aplica únicamente para los contratos de obra pública. El pago de las estampillas se realizará se realizará mediante deducción la cual se aplicará a cada pago parcial autorizado, esto para los contratos cuya cuantía no superen los cien millones de pesos ($100.000.000); en caso de superar este monto deberán cancelar la totalidad de las estampillas antes de la legalización del contrato en las cuentas que la tesorería municipal tenga habilitadas para tal fin. Para el caso de la contribución de seguridad (5%) el pago se realizará mediante deducción la cual se aplicará se aplicará al anticipo y cada pago parcial autorizado sin importar el monto del contrato. Así mismo se debe de pagar la estampilla pro deporte y recreación la cual contribuya a un dos (2) porciento.

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo máximo previsto para la ejecución del contrato es de **tres (03) días calendario escolar**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

LUGAR DE ENTREGA O DE EJECUCIÓN: los servicios se ejecutarán en el Municipio de Puerto Triunfo, de acuerdo con los destinos del servicio.

SUPERVISOR DESIGNADO: La supervisión del contrato resultante de la presente contratación será realizada por la Secretaría de Gobierno del Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia.

PAGO DE ESTAMPILLAS: Debe proceder al pago de estampillas y deducciones del valor total de la propuesta aceptada, este mismo será descontado del pago que realice la entidad.

GARANTÍAS: Debe proceder a la constitución de las siguientes garantías:

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Cumplimiento	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses mas
Calidad del servicio	10% del valor del contrato	Durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses mas
Responsabilidad civil extracontractual	200 smlmv	Por el término del contrato

LIQUIDACIÓN: Se realizará dentro de los 4 cuatro meses siguientes al vencimiento del plazo y en los términos del artículo 60 de la ley 80 de 1993 y 11 de la ley 1150 de 2007.
Los términos establecidos en la invitación pública referenciada, sus adendas, aclaraciones, hacen parte integral de esta aceptación.

Cualquier situación del contrato será atendida por la Alcaldía Municipal de Puerto Triunfo-Antioquia – Secretaría de Gobierno y Asuntos Administrativos ubicada en la Calle 10 No.10-71 Palacio Municipal, piso 2 en el Municipio de Puerto Triunfo-Antioquia, teléfono de contacto 8352566

De conformidad con numeral 8 del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del decreto 1082 de 2015, este documento y la oferta constituyen el contrato.

Especificaciones Técnicas

De acuerdo al Convenio interadministrativo N° 4600015968 compromisos del municipio ítem N°1-" Ejecutar el objeto del convenio de conformidad con el alcance y especificaciones técnicas del estudio previo y la aceptación y/o la propuesta presentada, y con sujeción a los lineamientos técnicos y administrativos que rigen la operación del Programa de Alimentación Escolar, disponiendo para ello de las acciones administrativas, operativas, económicas y contractuales necesarias para la entrega efectiva del complemento alimentario bajo cualquiera de las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación Nacional y acogidas por el Municipio a los titulares de derecho matriculados de forma oficial en el SIMAT que cumplan los criterios de priorización realizando el registro de la estrategia de Alimentación Escolar según la Resolución 00335 de 2021, sin superar los cupos definidos diariamente y durante los días del calendario escolar, para la modalidad regular y la modalidad de jornada única (Si aplica JU), diligenciando los formatos indicados por el MEN y por la ETC."

Así mismo la operación del Programa de Alimentación Escolar, deberá ser contemplada bajo la modalidad de Ración Preparada en Sitio y Ración Industrializada, pues atendiendo a lo dispuesto por el Ministerio de Salud y la Protección Social en la Resolución No. 777 de 2021, por medio de la cual se adoptan los protocolos para ejecución de actividades económicas y sociales del Estado y la Directiva No. 05 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional, en virtud a la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, que en su articulo sexto que reza "*Artículo 6. Selección de la modalidad de atención del servicio. Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes: a) Preparada en sitio b) Comida caliente transportada c) Industrializada*", Para el presente caso y de acuerdo a las solicitudes presentadas por los rectores de las diferentes instituciones educativas con las que cuenta el Municipio, se tendrán dos modalidades contempladas las cuales corresponden a ración preparada en sitio y ración industrializada así:

Ración preparada en Sitio

Institución Educativa	No. De Ración diaria
Institución Educativa Rural Enrique Duran (Corregimiento de Santiago Berrio)	227
Institución Educativa Rural Enrique Duran (Vereda Pita)	56
Institución Educativa Rural Sede la Florida	82

Institución Educativa Rural Sede Alto del Pollo	26
Institución Educativa Pablo VI (Cabecera Municipal)	538
Institución Educativa Rural Puerto Perales (Corregimiento de Puerto Perales)	348
Institución Educativa Rural Hermano Daniel (Corregimiento de las Mercedes)	267
Institución Educativa Rural Sede Balsora	29
Institución Educativa Rural Estación Cocorná (Corregimiento de Estación Cocorná)	195
Institución Educativa Doradal (corregimiento de Doradal)	840
TOTAL	**2.608**

Ración Industrializada

Institución Educativa	No. De Ración diaria
Institución Educativa Doradal (Corregimiento de Doradal)	472
TOTAL	**472**

Para efectos de establecer los estudiantes beneficiarios del PAE, los datos para el Municipio de Puerto Triunfo, son los siguientes:

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración industrializada	472
TOTAL	**472**

Total, de Raciones diarias entre ración preparada en sitio e industrializada 3080.

Para efectos de establecer los estudiantes beneficiarios del PAE, los datos para el Municipio de Puerto Triunfo, son los siguientes:

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración industrializada	472
TOTAL	**472**

Se relaciona a continuación las minutas patrón para las entregas de las raciones industrializadas a entregar por semanas de la siguiente manera:

ANEXO
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARIA DE INCLUSION 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 saborizada**		**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Leche saborizada**		**Kumis**	
	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	**Muffin con chips de chocolate**		**Panificado relleno con queso**		**Torta vainilla**		**Croissant relleno con queso**		**Panificado relleno con arequipe**	
	Muffin con chips de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Torta vainilla	80 gr	Croissant relleno con queso	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Gelatina de pata	20g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menu 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: El empaque del producto deberá estar individual

Nota 4: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario

Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana

Nota 6: 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 menús).

Nota 6: 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 comun, 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.

La educación es de todos | Alimentación escolar | PAE | Alimentos para Aprender

ANEXO
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AMPM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARIA 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	Leche entera		Bebida láctea con Avena		Leche saborizada		Yogurt		Leche entera	
	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	Galleta dulce (Tipo cuca)		Panificado relleno con queso		Croissant relleno de chocolate		Pan de maíz		Panificado relleno con bocadillo	
	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Croissant relleno de chocolate	85 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno con bocadillo	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°3	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Dulce de leche	20 g			Cocada de parrita	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE 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: El empaque del producto debera estar individual.
Nota 4: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: 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 6: 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 comun, Guayaba pera

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

La educación es de todos | Alimentación escolar | PAE | Alimentos para Aprender

ANEXO
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AMPM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARIA 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		Ponque con chips de chocolate		Torta dulce		Mojicon		Panificado relleno con arequipe	
	Panificado relleno con queso	80 g	Ponque con chips de chocolate	80 g	Torta de chocolate	80 g	Mojicon	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera	
	Fruta grupo N°1	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Neto Unidad
AZÚCAR/DULCE			Cocada con parrita	20 g			Ampuga en sobre	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE 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: El empaque del producto debera estar individual.
Nota 4: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el cálculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de pérdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: 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 6: 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 comun, Guayaba pera

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



ANEXO
CICLO DE MINUTA
RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2023

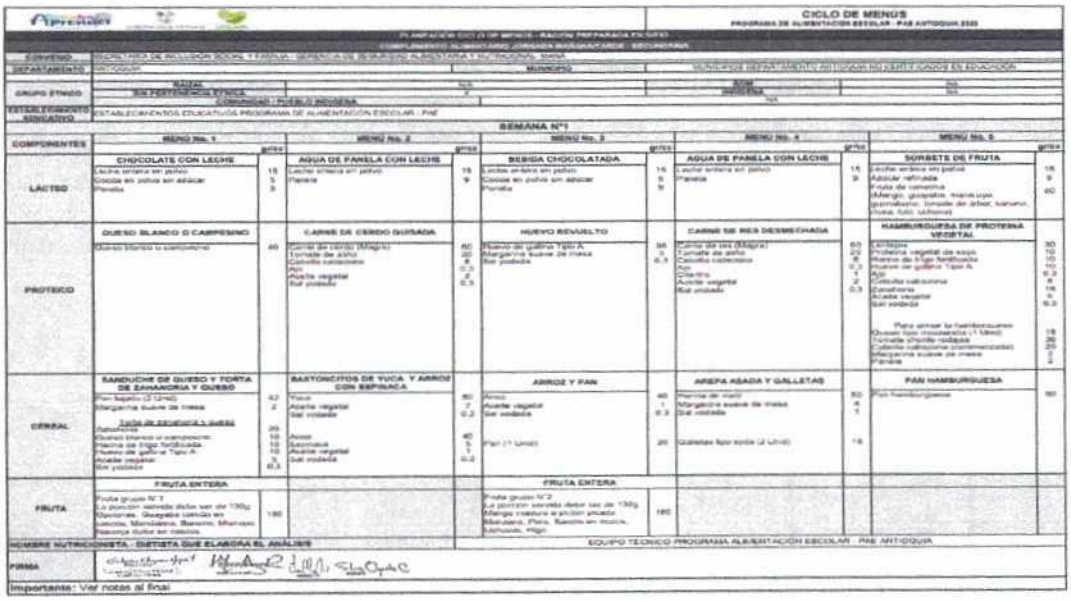
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AMPM - NIVEL GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL -SSAN-					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ETNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA
	SIN PERTENENCIA ETNICA	X	INDIGENA	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	NA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No 4									
COMPONENTES	MENU No. 16		MENU No. 17		MENU No. 18		MENU No. 19		MENU No. 20
	Leche entera		Yogurt		Leche entera		Leche saborizada		Bebida lactea con Avena
LÁCTEO	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida lactea con Avena 200 cc
	Croissant relleno de chocolate		Panificado relleno con queso		Torta dulce		Pan de maiz		Galleta Dulce (Tipo Coca)
CEREAL	Croissant relleno de chocolate	80 g	Pan Aliado relleno con queso	50 g	Torta dulce	90 g	Pan de maiz	50 g	Galleta Dulce (Tipo Coca) 80 g
	Fruta entera				Fruta entera				Fruta entera
FRUTA	Fruta grupo N°1	120 g Nalu Unidad			Fruta grupo N°2	120 g Nalu Unidad			Fruta grupo N°3 120 g Nalu Unidad
AZÚCAR/DULCE			Panela	20 g			Bocadillo de guayaba	20 g	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE 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 consumirse el tipo de empaque UHT (caja vista)
Nota 3: El empaque del producto deberá estar indemne.
Nota 4: El gramaje de la fruta en el ciclo se encuentra en neto, es decir, listo para consumo sin contemplar cáscara. Para el calculo de la compra debe tenerse presente el porcentaje de perdida de acuerdo a la fruta. No está permitida la manipulación de la fruta, debe entregarse la unidad de fruta entera por beneficiario.
Nota 5: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 6: 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 comun, 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.

TIPO DE RACIÓN	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Ración preparada en sitio	2.608
TOTAL	**2.608**



CICLO DE MENUS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2020

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: MUNICIPIO DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL — SIN PERTENENCIA ÉTNICA — COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA
ROM: N/A — MINORÍA: N/A — N/A

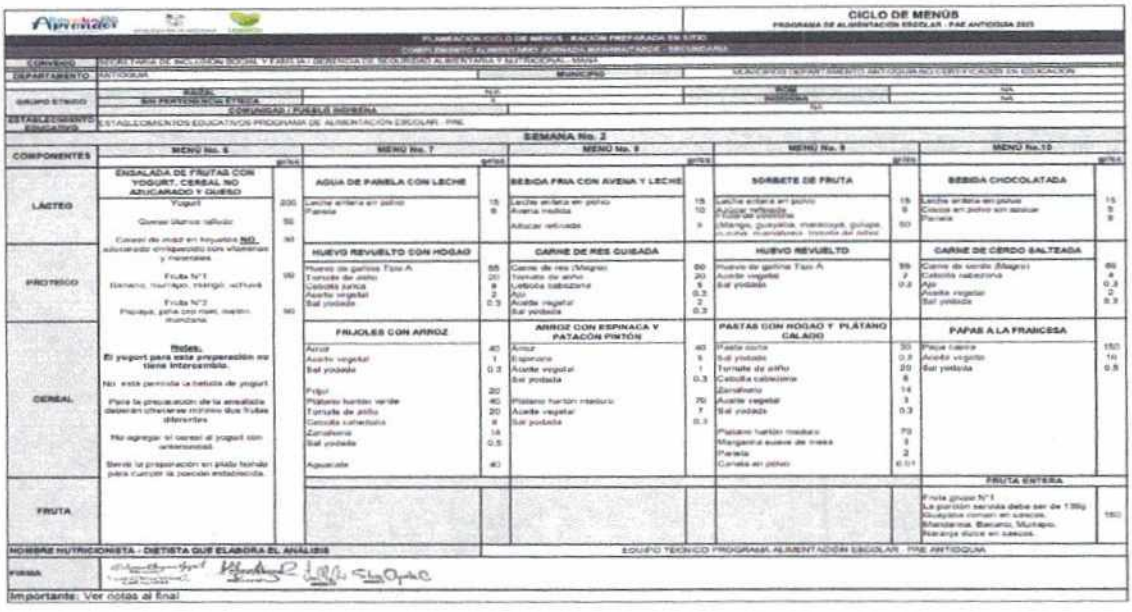
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/cc	MENÚ No. 2	gr/cc	MENÚ No. 3	gr/cc	MENÚ No. 4	gr/cc	MENÚ No. 5	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	18 5 5	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	BEBIDA CHOCOLATADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela	15 5 5	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela	15 9	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, granadilla, lulada de arboi, lulo, uchuva)	18 9 60
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO Queso blanco o campesino	40	CARNE DE CERDO GUISADA Carne de cerdo (Magro) Tomate de árbol Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0.5 2 0.5	HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Margarina suave de mesa Sal yodada	55 3 0.3	CARNE DE RES DESMECHADA Carne de res (Magra) Tomate de árbol Cebolla cabezona Ajo Cilantro Aceite vegetal Sal yodada	60 20 8 0.5 1 2 0.3	HAMBURGUESA DE PROTEÍNA VEGETAL Carnitas Proteína vegetal de soya Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Ajo Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Para armar la hamburguesa: (Pueden ser rosquetes (1 Und)) Tomate chonto rodajas Cebolla cabezona (opcional) Margarina suave de mesa Panela	30 10 10 10 0.3 4 14 4 0.3 18 30 20 2 2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZANAHORIA Y QUESO Pan tajado (2 Und) Margarina suave de mesa Leche de soya (1 vaso) Zanahoria Huevo entero o campesino Harina de trigo fortificada Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada	42 2 25 10 10 10 5 0.3	BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA Yuca Aceite vegetal Sal yodada Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada	80 7 0.3 40 5 1 0.3	ARROZ Y PAN Arroz Aceite vegetal Sal yodada Pan (1 Und)	40 1 0.3 20	AREPA ASADA Y GALLETAS Harina de maíz Margarina suave de mesa Sal yodada Galletas tipo soda (2 Und)	60 4 1 16	PAN HAMBURGUESA Pan hamburguesa	90
FRUTA	FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Mandarina, Guayaba cáscara en cascos, Manzanitano, Banano, Mandarina, Naranja dulce en cascos.	130			FRUTA ENTERA Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o piñón picado Mandarina, Pera, Sandía en trozos, Manzana, Mango	130				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA

Importante: Ver notas al final



CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA 2020

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: MUNICIPIO DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN

GRUPO ÉTNICO: RAIZAL — SIN PERTENENCIA ÉTNICA — COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA
ROM: N/A — MINORÍA: N/A — N/A

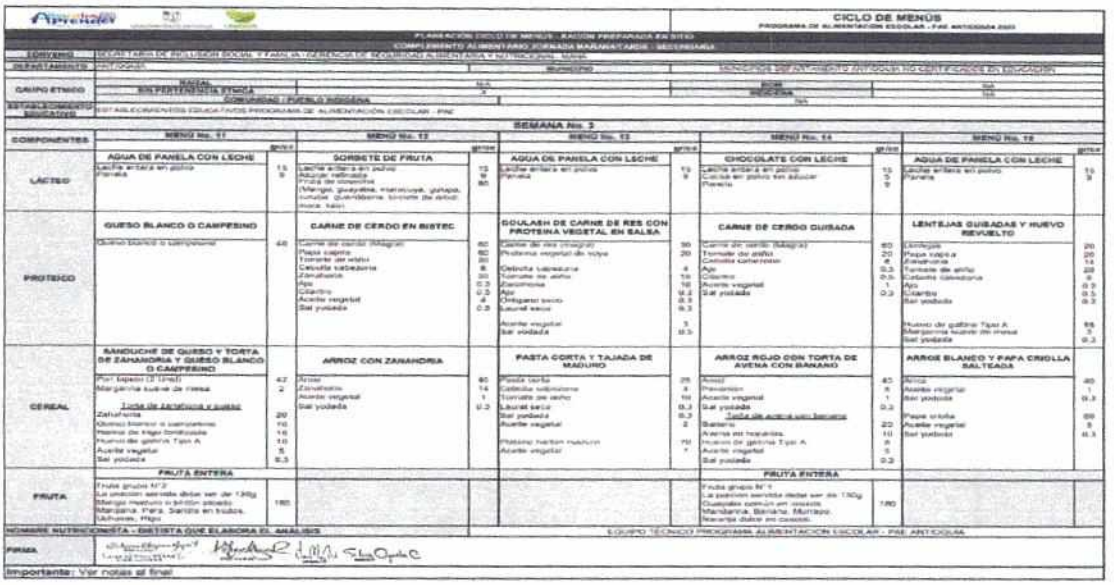
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO: ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

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 Yogurt Queso blanco rallado Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales Fruta N°1 Banano, naranja, mango, uchuva Fruta N°2 Piñuela, pera con miel, melón, manzana Notas: El yogurt para esta preparación no tiene intercambio. No esta permida la bebida de yogurt Para la preparación de la ensalada deberán utilizarse mínimo dos frutas diferentes No agregar el cereal al yogurt con anticipación. Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida.	200 50 30 150 180	AGUA DE PANELA CON LECHE Leche entera en polvo Panela HUEVO REVUELTO CON HOGAO Huevo de gallina Tipo A Tomate de árbol Cebolla junca Aceite vegetal Sal yodada FRIJOLES CON ARROZ Arroz Aceite vegetal Sal yodada Frijol Plátano hartón verde Tomate de árbol Cebolla cabezona Cilantro Sal yodada Aguacate	15 9 55 20 8 2 0.3 40 1 0.3 20 40 20 8 1g 0.5 40	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE Leche entera en polvo Avena molida Azúcar refinada CARNE DE RES GUISADA Carne de res (Magra) Tomate de árbol Lechuga batavia Ajo Aceite vegetal Sal yodada ARROZ CON ESPINACA Y PATACÓN PINTÓN Arroz Espinaca Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Aceite vegetal Sal yodada	15 10 5 60 20 8 2 0.3 40 5 1 0.3 70 7 0.3	SORBETE DE FRUTA Leche entera en polvo Azúcar refinada Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guiaba, ciruela, mandarina, lulada de arboi) HUEVO REVUELTO Huevo de gallina Tipo A Aceite vegetal Sal yodada PASTAS CON HOGAO Y PLÁTANO CALADO Pasta corta Sal yodada Tomate de árbol Cebolla cabezona Zanahoria Aceite vegetal Sal yodada Plátano hartón maduro Margarina suave de mesa Panela Canela en polvo	15 9 60 55 7 0.3 70 1 2 0.01	BEBIDA CHOCOLATADA Leche entera en polvo Cocoa en polvo sin azúcar Panela CARNE DE CERDO SALTEADA Carne de cerdo (Magra) Cebolla cabezona Ajo Aceite vegetal Sal yodada PAPAS A LA FRANCESA Papa criolla Aceite vegetal Sal yodada FRUTA ENTERA Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Mandarina, Banano, Mandarina, Naranja dulce en cascos.	15 5 9 60 4 0.3 2 0.3 150 10 0.5 180
CEREAL										
FRUTA										

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA
FIRMA

Importante: Ver notas al final



CICLO DE MENÚS

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

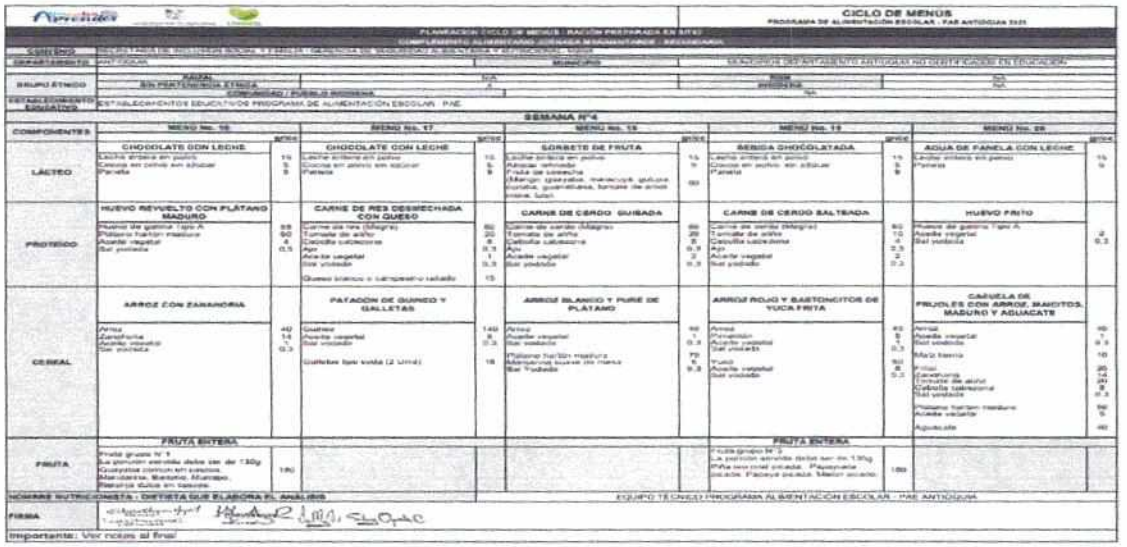
SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	gr/cc	MENÚ No. 12	gr/cc	MENÚ No. 13	gr/cc	MENÚ No. 14	gr/cc	MENÚ No. 15	gr/cc
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	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
	Panela	9	Azúcar refinada	9	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Panela	9
			Fruta de temporada (Mango, guayaba, maracuyá, guluba, curuba, guanábana, tomate de árbol, piña, lulo)	80			Panela	9		
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE RES CON PROTEINA VEGETAL EN SALSA		CARNE DE CERDO GUISADA		LENTEJAS GUISADAS Y HUEVO REVUELTO	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (magra)	30	Carne de cerdo (Magra)	60	Lentejas	20
			Papa capira	60	Proteina vegetal de soya	20	Tomate de aliño	20	Papa capira	20
			Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	4	Zanahoria	14
			Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	4	Ajo	0.3	Tomate de aliño	20
			Zanahoria	20	Tomate de aliño	14	Cilantro	0.5	Cebolla cabezona	4
			Ajo	0.3	Zanahoria	10	Aceite vegetal	1	Ajo	0.3
			Cilantro	0.3	Ajo	0.2	Sal yodada	0.2	Cilantro	0.5
			Aceite vegetal	4	Orégano seco	0.1			Sal yodada	0.3
			Sal yodada	0.3	Laurel seco	0.1				
					Aceite vegetal	3			Huevo de gallina Tipo A	55
					Sal yodada	0.3			Margarina suave de mesa	3
									Sal yodada	0.2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZAHANORIA Y QUESO BLANCO O CAMPESINO		ARROZ CON ZANAHORIA		PASTA CORTA Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Pan tajado (2 UND)	42	Arroz	80	Pasta corta	25	Arroz	80	Arroz	80
	Margarina suave de mesa	2	Zanahoria	14	Cebolla cabezona	4	Proteron	5	Aceite vegetal	1
			Aceite vegetal	1	Tomate de aliño	10	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0.3
	Torta de zanahoria y queso		Sal yodada	0.2	Laurel seco	0.2	Sal yodada	0.2		
	Zahanoria	20			Sal yodada	0.3	Torta de avena con banano		Papa criolla	60
	Queso blanco o campesino	10			Aceite vegetal	2	Banano	20	Aceite vegetal	5
	Harina de trigo fortificada	10					Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0.3
	Huevo de gallina Tipo A	10			Platano harton maduro	70	Huevo de gallina Tipo A	5		
	Aceite vegetal	5			Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	1		
	Sal yodada	0.3					Sal yodada	0.2		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de 130g Mango maduro o bichin pelado. Manzana. Pera. Sandia en trozos. Uchuvas, Higo	180					Fruta grupo N° 1 La porción servida debe ser de 130g Guayabas comun en cascos. Mandarina. Banano. Murapo. Naranja dulce en cascos.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA

FIRMA

Importante: Ver notas al final



CICLO DE MENÚS

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		MEZCLA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	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	5	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	5	Panela	9
	Panela	9	Panela	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guluba, curuba, guanábana, tomate de árbol, piña, lulo)	80	Panela	9		
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55
	Platano harton maduro	60	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	10	Aceite vegetal	4
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	7	Sal yodada	0.2
	Sal yodada	0.5	Ajo	0.3	Ajo	0.3	Ajo	0.3		
			Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	2		
			Sal yodada	0.3	Sal yodada	0.3	Sal yodada	0.2		
			Queso blanco o campesino salado	15						
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO		ARROZ ROJO Y BASTONCITOS DE YUCA FRITA		CARUCELA DE FRIJOLES CON ARROZ, MAGDITOS, MADURO Y AGUACATE	
	Arroz	40	Guineo	140	Arroz	60	Arroz	60	Arroz	60
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	6	Aceite vegetal	1	Proteron	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0.3	Sal yodada	0.3	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0.3
	Sal yodada	0.3					Sal yodada	0.3		
			Galletas tipo soda (2 Und)	18	Platano harton maduro	70			Maiz tierno	15
					Mantequilla suave de mesa	4	Yuca	60		
					Sal Yodada	0.3	Aceite vegetal	0.2	Frijol	25
							Sal yodada		Zanahoria	14
									Tomate de aliño	20
									Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0.3
									Platano harton maduro	150
									Aceite vegetal	5
									Aguacate	40
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N° 1 La porción servida debe ser de 130g Guayabas comun en cascos. Mandarina. Banano. Murapo. Naranja dulce en cascos.	180					Fruta grupo N° 2 La porción servida debe ser de 130g Piña en trozos pelada. Papayuela pelada. Fideua pelada. Melon pelado.	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA

FIRMA

Importante: Ver notas al final

CUPOS ASIGNADOS	RACIONES EN TOTAL	DIAS PROGRAMADOS
3080	10.061	3
TOTAL, RACIONES INDUSTRIALIZADAS		DIAS PROGRAMADOS

1416	
TOTAL, RACIONES PARA PREPARAR EN SITO	3
8645	

Nota: Estas especificaciones son para raciones industrializadas y víveres para preparar en sitio en cada una de las entregas deberán suministrar 3.080 cada una, para 2 días calendario escolar y suministrar 3429 para ración preparada en sitio y 472 para ración industrializada una entrega de 3.901 raciones para 1 día calendario escolar, las entregas deberán realizarse para cubrir los 3 días calendario escolar, para un total de 10.061 raciones.

3. OBLIGACIONES

3.1. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (CONTRATISTA)

1. Realizar la entrega de paquetes alimentarios industrializados y de los insumos para preparar en sitio en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de puerto triunfo-Antioquia.
2. Utilizar los recursos del contrato únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos.
3. Velar porque los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del contrato se dé cumplimiento a la resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social de manera tal que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso escurrido, nombre y dirección del fabricante, país de origen, identificación del lote, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.
4. Presentar con cada perfeccionamiento de cuentas los recibos de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral de trabajadores a su cargo que utilice en la ejecución del presente contrato.
5. Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado.
6. Restricción de compra de alimentos por fuera del listado de la minuta establecida de mana y de marcas aprobadas.
7. Las raciones industrializadas y las preparadas en sitio deben de componerse de lo establecido por la gerencia MANA, de lo cual se estableció en la CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 4600015968.
8. Cada paquete debe entregarse debidamente separado y clasificado.
9. Las actas de entrega y/o factura al Municipio de los paquetes alimentarios, deben responder a las cantidades requeridas en el contrato y al listado de alimentos establecido por la gerencia MANA y el número de cupos solicitados.
10. Para garantizar el requerimiento nutricional de todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios, las cantidades de alimentos empacados y entregados deben estar completas de acuerdo a las unidades de empaque.

11. Los alimentos no deben ser reempacados (contando estos con el rotulo requerido según Resolución 5109 de 2005).
12. Reposiciones y devoluciones de alimentos que no cumplan con las especificaciones de calidad, deben hacerse máximo en las 24 horas siguientes al reporte.
13. Atender con diligencia, oportunidad, responsabilidad, eficiencia y eficacia, las solicitudes, observaciones y requerimientos de la Administración Municipal.
14. Realizar entrega de los paquetes industrializados alimentarios a los funcionarios encargados del PAE en los corregimientos de Doradal, Santiago Berrio y en La Cabecera Municipal, en donde debe de Transportar los alimentos con las medidas indicadas por el supervisor y de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997, a cada una de las Instituciones Educativas.
15. Para la entrega de los paquetes, deberá contar con los Elementos de Bioseguridad, para quienes entregan los paquetes alimentarios en pro a la prevención de la pandemia del COVID-19.
16. Presentar de manera ordinaria y extraordinaria, los informes detallados y completos con los soportes exigidos por la Administración Municipal.
17. Contar con una bodega que cumpla con las normas de sanidad, para la recepción de las raciones industrializadas, y su previa distribución.
18. Los alimentos que se suministran 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 Anexo 1 de la Resolución 00335 de 2021, así como con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011, la Resolución 333 de febrero 10 de 2011, la Resolución 810 del 2021 y las demás normas vigentes, de conformidad con la modalidad de atención aplicable. Buscando estrategias que permitan la activación de la economía local, a través de las compras públicas a los productores de insumos de alimentos para la ejecución del programa cumpliendo las disposiciones establecidas en la Ley 2046 de 2020 y del Decreto 248 de 2021, y demás normatividad aplicable, realizando el registro en el formato establecido para evidenciar su cumplimiento.
19. Presentar de manera ordinaria y extraordinaria, los informes detallados y completos con los soportes exigidos por la Administración Municipal.
20. Contar con una bodega para el acopio de los alimentos que se encuentre ubicada en el Departamento de Antioquia.
21. Cumplir con lo estipulado en el manual de compras públicas locales.
22. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

3.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS (CONTRATANTE)

1. Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción.
2. Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos.
3. Suministrar al contratista todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo de la actividad encomendada.

REGISTRO Y APROPIACIÓN PRESUPUESTAL. En aplicación de los numerales 6 y 13 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Municipio a través de la Secretaría de Hacienda se compromete a realizar el registro y la reserva presupuestal con la cual honrará las obligaciones patrimoniales derivadas de la ejecución del Contrato durante la presente vigencia fiscal, con el Registro Presupuestal No. _____ del día 1 de noviembre de 2023, Una vez hecho el registro y la reserva, dicha partida presupuestal sólo podrá destinarse al cumplimiento del presente Contrato a menos que quede libre del compromiso aquí pactado.

INDEMNIDAD: El Contratista se obliga a mantener indemne al Municipio frente a cualquier posible reclamación o litigio proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones, omisiones, ocasionados por el mismo, subcontratistas, dependientes o sus proveedores durante la ejecución del contrato objeto de la presente convocatoria.

MULTAS: En caso de mora o incumplimiento parcial o total de este contrato por parte del contratista, el Municipio mediante resolución motivada, impondrá las multas señaladas en el apartado de condiciones técnicas del servicio, máximo hasta diez por ciento (10%) del valor del mismo, sin trámite diferente al señalado en las normas vigentes, y sin perjuicio de que se haga efectiva la cláusula penal y se declare la caducidad del contrato. Para la aplicación de las multas, sanciones y declaratorias de incumplimiento se observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 201.

SANCIÓN PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento total o parcial por parte del Contratista, o de declaratoria de caducidad, el Municipio hará efectiva la sanción penal pecuniaria, la cual tendrá un equivalente al *diez por ciento* (10%) del valor total del contrato, una vez ejecutoriada la resolución correspondiente y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados. El valor de las multas y de la penal pecuniaria a que se refieren las cláusulas precedentes, ingresará al Tesoro y podrá ser tomado de las sumas resultantes a favor del Contratista, si las hubiere. Para ello de manera previa, el Contratista autoriza esta deducción con la suscripción del presente contrato. De no ser posible, se hará efectivo por la jurisdicción coactiva.

CADUCIDAD: Conforme el ordenamiento vigente, el Municipio podrá declarar la caducidad del contrato por medio de resolución motivada, en los siguientes casos:

a. Cuando por culpa imputable al Contratista no se ejecute satisfactoriamente el contrato.
b. Cuando el Contratista no diere inicio a la ejecución del contrato.
c. Cuando suspendida la ejecución por fuerza mayor o caso fortuito, no se reanuda dentro de los 5 días siguientes a la fecha en que terminen las causas que motivaron la misma.

d. Cuando a juicio del Municipio, el incumplimiento derive en consecuencias que hagan imposible la ejecución del contrato o den origen a perjuicios para la Entidad.
e. Cuando el Contratista reúse sin fundamento acatar las recomendaciones del supervisor, a no ser que las mismas varíen sustancialmente el objeto o agraven su ejecución, esto sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado de garantías.
f. Por las demás causales establecidas en la normatividad vigente.
g. La declaratoria de caducidad no dará derecho a indemnización del Contratista, quien se hará acreedor a las sanciones previstas en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.

Atentamente

LINA MARITZA RESTREPO CÁRDENAS
secretaria De Gobierno Y Servicios Administrativos
Proyecto: Alejandra Cortes