

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°PS066-2025

NOMBRE DEL CONTRATANTE	AMUNORTE
NIT	811.030.395-4
DIRECCIÓN	Cr 55 Nro. 40 A 20 Oficina 406
NOMBRE DEL CONTRATISTA	C.I. PROCOLCA SAS
DOCUMENTO DE IDENTIDAD / NIT	900371908-8
OBJETO CONTRACTUAL	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PUEBLORRICO ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2025-1, SEGÚN CONTRATO CI 001-2025
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MILLÓN CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS (\$491.199.500)
PLAZO	CIENTO (120) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
LUGAR DE EJECUCIÓN	MUNICIPIO DE PUEBLO RICO, ANTIOQUIA
MODALIDAD DE CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS

Entre los suscritos **ANDRES EMILIO LONDOÑO SANCHEZ**, identificado con cedula de ciudadanía 71.421.993 de Armenia -Antioquia. mayor de edad, identificado como aparece al pie de su respectiva firma, domiciliado en la misma ciudad de Medellín, actuando en nombre propio y Representante Legal de la **ASOCIACION DE MUNICIPIOS DEL NORTE DE ANTIOQUEÑO**, y quién para los efectos del presente documento se denominará **EL CONTRATANTE**, por una parte, y por la otra **JUAN PABLO BURGOS ÁLVAREZ** identificado con cedula N°98.545.017, quien actúa en nombre propio y Representación Legal de **C.I. PROCOLCA SAS** NIT 900371908-8 y quién para los efectos del presente documento se denominará el **CONTRATISTA**, acuerdan celebrar el presente contrato de prestación de servicios, el cual se registrá por las siguientes clausulas:

CLAUSULA PRIMERA: OBJETO - EL CONTRATISTA, de manera independiente y autónoma, actuando bajo su propia responsabilidad y sin que exista subordinación o dependencia con el **CONTRATANTE**, desarrollara el presente contrato para la "CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PARA LA EJECUCION DEL

PS066-2025

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE PUEBLORRICO ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2025-1, SEGÚN CONTRATO CI 001-2025”.

CLAUSULA SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: En el desarrollo del objeto de este Contrato EL CONTRATISTA se compromete Cumplir a cabalidad con todo lo relacionado en el anexo técnico y/o presupuesto.

- 1) 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 Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Contrato.
- 2) Atender los llamados y observaciones del contratante y del Municipio.
- 3) Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, lo cual será verificado por la Secretaría de Salud, Bienestar Social y Educación del Municipio
- 4) Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- 5) Velar porque en 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, 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.
- 6) Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.
- 7) Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos.
- 8) Garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características del territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio (20 manipuladoras de alimentos) para el municipio son 10 de acuerdo a la necesidad. En caso de afiliación al sistema de seguridad social. como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al SGS, por encontrarse vinculados al régimen subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar.

PS066-2025

9) Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.

10) Garantizar las entregas en sitio, es decir, que contratista garantizará la entrega de los alimentos tanto en el casco urbano como en la zona rural del Municipio de Pueblorrico.

11) Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

12) Elaborar y presentar a la supervisión, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas soporte y registro fotográfico.

13) Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:

a) Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.

b) El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.

c) Acorde con lo establecido en el título III, capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

d) En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar para preparar en la modalidad de minuta preparada en sitio, según el número de cupos asignados al Establecimiento Educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, El 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 por cada Establecimiento Educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú. En ningún caso se permitirá entregar alimentos reempacados, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación.

e) 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 en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos, cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas. El Contratista deberá diligenciar en el formato establecido por la Gobernación de Antioquia, las compras realizadas a asociaciones o productores. Los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de ejecución, a la supervisión.

f) El Contratista deberá mantener durante la ejecución del Contrato, las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores de El Contratista, rechazo por parte de los usuarios, cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio.

g) La autorización de cambio de marca de los alimentos, debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del Contrato, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos, cuando le aplique.

h) El contratista deberá realizar los controles microbiológicos de los alimentos, en las descripciones, cantidad y frecuencia definida desde el lineamiento del ministerio de Educación Nacional:

Para llevar a cabo el objeto del presente contrato, el contratista debe realizar las actividades y cantidades del PRESUPUESTO OFICIAL, las cuales se describen a continuación: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS JORNADA REGULAR PARA PREPARACIÓN EN SITIO X 120 días ESCOLARES

DESCRIPCION	DIAS CALENDARIO	HORAS LABORADAS	CANTIDAD DE MANIPULADORAS	VALOR UNITARIO * HORA LABORADA CALENDARIO	VALOR TOTAL DIAS CALENDARIO X MANIPULADORA	VALOR TOTAL
Manipuladora de alimentos	120	4	5	12.993	6.236.640	31.183.200
			2			15.591.600

PS066-2025

		5		12.993	7.795.800	
		8	3	12.993	12.473.280	37.419.840
		TOTAL				84.194.640

ALIMENTOS JORNADA REGULAR PARA 904 CUPOS X 120 días ESCOLARES.

La entrega efectiva de las raciones alimentarias de acuerdo a la modalidad aplicable en atención a las directrices del Ministerio de Educación Nacional y seleccionada por el Municipio a los titulares de derecho en el plazo pactado a partir de la suscripción del acta de inicio y para la ejecución de los días calendario escolar o hasta ejecutar el total de raciones establecidas en el contrato, se hará en los términos que se detalla a continuación:

MODALIDAD	RACIONES	TITULARES DE DERECHO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR RACIÓN PAE REGULAR	VALOR TOTAL
PAE Regular	58.560	488	120	3.530	206.714.193
PAE Industrializado	49.920	416	120	3.530	176.215.377

LO QUE TRADUCE A:

MODALIDAD	RACIONES	TITULARES DE DERECHO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR RACIÓN PAE REGULAR	VALOR TOTAL
PAE Regular	108.480	904	120	3.530	382.929.570

LA CIFRA DE LOS TITULARES DE DERECHO DE LAS MINUTAS REGULARES E INDUSTRIALIZADAS PUEDE VARIAR EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO POR LAS DINÁMICAS DE LA MATRÍCULA, RELACIONADAS CON EL CAMBIO DE SEDE EDUCATIVA DE LOS ESTUDIANTES O POR LA DESERCIÓN ESCOLAR.

TRANSPORTE Y EMPAQUE

Se debe garantizar la entrega de los paquetes debidamente empacados de manera individual en la sede de cada Institución Educativa, según se detalla

Rurales: 14

Urbanas: 2

LOGISTICA PARA 13 ENTREGAS				
TRANSPORTE:	DESCARGUE:	SEPARADA Y EMPAQUE	ENTREGA EN LAS SEDES	TOTAL

Edificio Torre Nuevo Centro la Alpujarra. Carrera 55 N°40ª - 20. Oficina 406.

Medellín-Antioquia Teléfono: (604) 5574355

correo electrónico: amunorte@gmail.com

NIT 811.030.395-4

[Código Postal](#) 050015

1.049.724	161.496	75.934	121.122	1.408.276
LOGISTICA PARA 13 ENTREGAS				18.307.588

- El valor total incluye los impuestos.
- Las cantidades y valores de los servicios requeridos pueden variar durante la ejecución del contrato, de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

DOTACIÓN A 8 SEDES 120 DIAS CALENDARIO ESCOLAR

DESCRIPCION	DIAS CALENDARIO	SEDES EDUCATIVAS	CANTIDAD PRODUCTO X SEDE EDUCATIVA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Escobas cerdas suave para piso con mango	120	8	2	11.294	180.705
Trapera de hilo con mango		8	2	13.206	211.297
Jabón multiusos en polvo x kilogramo		8	12	7.534	723.274
Blanqueador multiusos x1.8 litros		8	15	6.944	833.234
Esponja abrasiva x 12 unidades		8	1	27.568	220.545
Jabón en crema para platos		8	10	7.097	567.726
Esponjilla alambre para brillar ollas x 12		8	1	7.893	63.147
Guante caucho industrial calibre 35 10		8	2	9.071	145.133
Toalla secadora multiusos		8	1	3.163	25.306
TOTAL					2.970.367

SUMINISTRO DE GAS 120 DIAS CALENDARIO ESCOLAR PARA 8 SEDES EDUCATIVAS.

DESCRIPCION	DIAS CALENDARIO	SEDES EDUCATIVAS	CANTIDAD PRODUCTO X SEDE EDUCATIVA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
-------------	-----------------	------------------	------------------------------------	----------------	-------------

PS066-2025

SUMINISTRO DE GAS	120	8	1 CILINDRO	238.505	1.908.036
-------------------	-----	---	------------	---------	-----------

EXAMEN MEDICO LABORAL PARA 10 MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

EXAMEN MEDICO LABORAL PARA 10 MANIPULADORAS DE ALIMENTOS					
DESCRIPCION	DIAS CALENDARIO	SEDES EDUCATIVAS	CANTIDAD PRODUCTO DE MANIPULADORAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
EXAMEN MEDICO LABORAL ESPECIALIZADO	1 AÑO	8	10	88.930	889.300

CONDICIONES TÉCNICAS.

Teniendo en cuenta los criterios de focalización, los cupos asignados por el Departamento de Antioquia, a través del cual se realiza la invitación para celebrar el convenio interadministrativo para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, y los demás ampliados por el municipio, serán distribuidos según la siguiente relación:

- Tiempo de ejecución: 120 días calendario escolar
- Instituciones educativas: 16

Rurales: 14

Urbanas: 2

Ciclos de menú.

El ciclo de menú que se ofrece en el Programa de Alimentación escolar, obedece a los lineamientos técnico-administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017, no obstante, la minuta industrializada se programará con el contratista y estará sujeta a la resolución en mención y a la aprobación de la Gobernación de Antioquia.

Para las modalidades de atención fue diseñado un ciclo de menú, compuesto por los días calendarios requeridos, en los cuales se incluye variedad de preparaciones. Así mismo, se cuenta con un ciclo de menú de ración industrializada, para la atención de aquellos establecimientos que no cuentan con las condiciones para la elaboración de la minuta en sitio.

Para dar cumplimiento al objeto del presente, el municipio realizará quincenalmente la actualización del número de cupos, por cada institución educativa.

CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Edificio Torre Nuevo Centro la Alpujarra. Carrera 55 N°40ª - 20. Oficina 406.

Medellín-Antioquia Teléfono: (604) 5574355

correo electrónico: amunorte@gmail.com

NIT 811.030.395-4

[Código Postal](#) 050015

PS066-2025

Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos y en los listados de marca autorizados desde la Gerencia de MANA. Debe contar con un empaque rotulado para todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás normas vigentes que lo modifiquen con relación a la obligatoriedad del registro, permiso o notificación sanitario, con las excepciones registradas en estos.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS:

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 alimento (...)” y en ningún caso podrá exceder el presupuesto oficial destinado para la contratación, por lo que corresponde al contratista llevar un registro y control de los suministro efectivamente realizados y de las entregas en sitio, es decir, que contratista garantizará la entrega de los alimentos tanto en el casco urbano como en las zona rural.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Res. 2674, artículo 29).

- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

PS066-2025

- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

SUMINISTRO ALIMENTOS

Generalidades.

- Suministrar los insumos necesarios para preparar las minutas de los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial matriculados del Municipio, según la relación de cupos establecidos por éste, los cuales serán entregados por el contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS PAE establecidos por el Ministerio de Educación Nacional – MEN, Resolución 29452 de 2017 y en los nuevos lineamientos del programa de alimentación escolar PAE para el año 2025 y los demás anexos.
- Garantizar las entregas en sitio, es decir, que contratista garantizará la entrega de los alimentos tanto en el casco urbano como en la zona rural del Municipio de Pueblorrico.

PS066-2025

- Completar o reemplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.
- Suministrar los víveres según el listado de marcas aprobado por la gerencia de MANA.

FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS:

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

	Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C. Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, Sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Carne de Res para Guisar	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. -Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente Resolución 2905/2007.
Atún	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco,

	con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomititos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir: NTC 1276. Resolución No. 0148 del 2007.
Huevos	La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 53.0 gramos a 59.9 gramos. Requisitos mínimos: - Cascarón: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.
Lentejas	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.
Fríjol	Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe

	presentar tamaño, forma. colores característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. *Variedad contrastante: Granos de frijol que, por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Norma que debe cumplir: NTC. 871. Frijol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido

	para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC. 267 (sexta actualización). Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 2159. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC 3594 Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados,

	rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. -No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.
Azúcar	El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir NTC 778. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Panela	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de

	insectos y roedores. Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente. Requisitos del Proveedor: Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mielles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
Aceite	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Características fisicoquímicas. Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255. Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos. No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.
Margarina	Puede ser de suero o industrial. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005. Debe cumplir la NTC 734.
Chocolate de Mesa en Pasta	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 – Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de

	almacenamiento. Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
Sal	Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Fruta Entera y Pulpa de Fruta	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. -No se permite servir frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas. Temperaturas de almacenamiento y conservación - vida útil. Pulpa de fruta: Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468. Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado. El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.

	La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud). Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. 100% natural. No diluido. No fermentado. Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada. No contener preservativos.									
Verduras	Deberán presentarse frescas y limpias. Deben presentar turbidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños Libres de impurezas y cuerpos extraños Exentas de síntomas de deshidratación Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984. Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: <table><tr><th>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr><tr><td>Tomate</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15oC</td><td>5 días</td></tr><tr><td>Cebolla cabezona blanca</td><td>4 oC aplicando técnicas de prealistamiento</td><td>5 días</td></tr></table>	VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL	Tomate	Temperatura ambiente no mayor a 15oC	5 días	Cebolla cabezona blanca	4 oC aplicando técnicas de prealistamiento	5 días
VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL								
Tomate	Temperatura ambiente no mayor a 15oC	5 días								
Cebolla cabezona blanca	4 oC aplicando técnicas de prealistamiento	5 días								
Plátano Verde	Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. -Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas									

	visibles. -No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. -La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco.
Salsa Rosada	En buen estado, con buena fecha de vencimiento, de buena calidad, con las propiedades y condiciones adecuadas al producto. Características fisicoquímicas Norma que Deben Cumplir: NTC 400 Empaque: Este debe ser individual, con peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande ($\frac{3}{4}$ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2. Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
Papa Negra	Pasta sólida obtenida por concentración de pulpa madura y sana, olor característico y textura suave, empackado en 20 gramos.

EL CONTRATISTA se obliga a:

1) Destinar los recursos a la adquisición de los elementos, respetando los ítems, las cantidades y los valores establecidos en las especificaciones técnicas.

- 2) Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Contrato.
- 3) Disponer de los medios a su alcance para garantizar la calidad de los bienes adquiridos.
- 4) Velar por el cuidado y la conservación de los bienes adquiridos con los recursos provenientes del Contrato.
- 5) Atender los llamados y observaciones del Municipio.
- 6) Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, verificando conjuntamente con la Secretaría de Salud, Bienestar Social y Educación del Municipio.
- 7) Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
- 8) 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.
- 9) Velar porque en 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, 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.
- 10) Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.
- 11) Disponer de una bodega para el almacenamiento de insumos, dicha bodega deberá cumplir con todas y cada una de las exigencias contempladas en capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997.
- 12) Suministrar los equipos, utensilios, menaje y vajilla necesarios para ejecutar el presente Contrato.
- 13) garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características del territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio (20 manipuladoras de alimentos). En caso de afiliación al sistema de seguridad social como cotizante tipo 51 no es exigible la cotización al SGS, por encontrarse vinculados al régimen

subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar

14) Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.

15) Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

16) Elaborar y presentar a la supervisora, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas soporte y registro fotográfico.

17) Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:

a) Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.

b) El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes

c) Acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

d) En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar en esta modalidad (para preparar en sitio) según el número de cupos asignados al Establecimiento Educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, El 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 por cada Establecimiento Educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú. En ningún caso se permitirá entregar alimentos reempacados, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque del mismo y que son solicitadas en la presente contratación.

PS066-2025

e) El Contratista deberá fomentar el desarrollo de la economía local, generando circuitos cortos de comercialización en el Municipio de Pueblorrico, por lo tanto, deberá garantizar el equivalente mínimo del 20% de compra pública local, dando cumplimiento al anexo técnico N°3 de la Resolución N°29452 de 2017. Además de asistir a los eventos programados por la Gerencia MANÁ en lo referente a las compras públicas locales (Ruedas de Negocios). El operador deberá aportar mensualmente los formatos de compra pública local establecidos por el MEN o por la Gerencia MANÁ.

f) El Contratista deberá mantener durante la ejecución del Contrato, las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales contenidas en el Anexo A. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, por incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores de El Contratista, rechazo por parte de los usuarios, cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio.

g) La autorización de cambio de marca de los alimentos, debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del Contrato, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos.

CLAUSULA TERCERA: DURACIÓN DEL CONTRATO - El presente contrato tendrá una duración de CIENTO (120) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR **Nota:** El plazo puede variar dependiendo las novedades (hechos no atribuibles al contratista) que se presenten durante la ejecución del mismo, dichas novedades se informaran por escrito o vía correo electrónico por parte del contratista al correo electrónico contratosamunorte2@gmail.com.

CLAUSULA CUARTA: VALOR DEL CONTRATO - Se determina como valor del contrato la suma de CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MILLÓN CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS (\$491.199.500).

DESCRIPCIÓN	VALOR
Manipuladora de alimentos	84.194.640
PAE Regular	382.929.570
Logística para 13 entregas	18.307.588

PS066-2025

Dotación a 8 sedes 120 días calendario escolar	2.970.367
Suministro GAS	1.908.036
Examen médico Laboral	889.300
TOTAL	491.199.500

CLAUSULA QUINTA: FORMA DE PAGO – EL CONTRATANTE pagará al **AL CONTRATISTA** el valor del contrato dejando constancia que cada uno de los pagos se encuentran sujetos a los desembolsos que realice el municipio en razón del CONTRATO N°CI 001-2025 de la siguiente forma:

Se pagará mediante actas parciales, según el cronograma de entrega de las raciones para los cupos escolares, acotando que los pagos estarán supeditados a los desembolsos realizados por LA GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MANA al Municipio, y de los desembolsos del municipio a AMUNORTE, los cobros deben estar acompañados de cuenta de cobro o factura, afiliación o planilla de pago de seguridad social integral y certificado de recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato y un informe de actividades que dé cuenta que cada una de las entregas. y una vez el municipio de Pueblo Rico, Antioquia, realice el respectivo pago la Tesorera de AMUNORTE contara con TRES DÍAS hábiles para realizar el respectivo pago al CONTRATISTA **PARAGRAFO PRIMERO.** solo se aprobará el pago final de aquellas actividades que sean comprobables y efectivamente soportadas y que, en consecuencia, hayan sido debidamente ejecutadas por el Contratista. Para causar el pago final del contrato, el Contratista deberá acreditar que se encuentra a paz y salvo con la totalidad de proveedores, subcontratistas y empleados que haya utilizado en la ejecución de las actividades contratadas. Hasta no entregar dichos soportes, la Entidad no hará el respectivo recibo de factura final de pago al contrato. **PARAGRAFO SEGUNDO:** el pago del presente contrato se encuentra sujeto a los desembolsos que realice el municipio de Pueblo Rico, en razón del CONTRATO N°CI 001-2025 suscrito entre la Asociación de municipios del Norte Antioqueño AMUNORTE y el municipio de Pueblo Rico, Antioquia. **PARAGRAFO TERCERO:** EL CONTRATISTA solo podrá facturar cuando el municipio realice el pago AL CONTRATANTE y la tesorera de AMUNORTE se lo indique.

CLAUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE – El contratante deberá:

A) Este deberá facilitar acceso a la información que sea necesaria de manera

PS066-2025

oportuna y debida para la ejecución del objeto del contrato y, estará obligado a cumplir con lo estipulado en las demás cláusulas y condiciones previstas en este documento, entregando a tiempo la documentación e información necesaria para el logro del objeto contractual.

B) Cumplir con las condiciones establecidas en la ley, en los estudios previos.

C) Pagar el valor del presente contrato.

D) Recibir los bienes objeto del presente proceso de selección, siempre y cuando cumpla con las especificaciones normas y/o fichas técnicas requeridas.

CLAUSULA SÉPTIMA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA - EL CONTRATISTA, deberá cumplir con suma diligencia y cuidado y en forma oportuna el contrato para los cuales ha sido contratado y aquellas obligaciones que se generen de acuerdo con la naturaleza del servicio, para lo cual, entre otras, deberá tener en cuenta las obligaciones contempladas en el contrato.

CLAUSULA OCTAVA: CONFIDENCIALIDAD - En caso que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial. Se considera información confidencial cualquier información técnica, financiera, comercial, estratégica, y en general cualquier información relacionada con las funciones de AMUNORTE, presentes y futuras o con condiciones financieras o presupuestales de Entidad Contratante, bien sea que dicha información sea escrita, oral o visual, que tenga el carácter de reservado por la Ley, o haya sido marcada o anunciada como confidencial por parte de Entidad contratante o cualquier otra Entidad Estatal. - **EL CONTRATISTA:** El contratista deberá mantener estricta reserva y confidencialidad sobre la información que conozca por causa o con ocasión de la ejecución del convenio durante y posterior a su vigencia contractual, dicha información no deberá ser relevada por ningún medio electrónico, verbal, escrito u otro, ni total ni parcialmente, sin contar con previa autorización de AMUNORTE.

CLAUSULA NOVENA: GARANTIAS: EL CONTRATISTA: EL CONTRATISTA deberá deberán constituir las siguientes garantías en donde el beneficiario es **LA ASOCIACIÓN DE MUNICIPIOS DEL NORTE ANTIOQUEÑO AMUNORTE NIT 811.030.395-4** esta póliza cubrirá:

AMPARO	CUANTIA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	VEINTE (20%) del VALOR del	Igual al PLAZO del

	CONTRATO	CONTRATO y SEIS (6) meses más
SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES	DIEZ (10%) del VALOR del CONTRATO	Igual al PLAZO del CONTRATO y TRES (3) Años más
CALIDAD DEL SERVICIO:	DIEZ (10%) del VALOR del CONTRATO	Igual al PLAZO del CONTRATO y SEIS (6) meses más
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	DOCIENTOS (200) SMLMV.	Igual al plazo de ejecución del contrato

CLAUSULA DECIMA: TERMINACIÓN - El presente contrato terminará en la forma prevista en la cláusula tercera y, podrá darse por terminado por mutuo acuerdo entre las partes, o en forma unilateral por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, por cualquiera de ellas. **PARÁGRAFO:** La terminación anticipada del contrato se hará constar en Acta suscrita por las partes. En cualquiera de los eventos de terminación, se procederá a liquidar el contrato y al pago de las actividades ejecutadas de acuerdo con la certificación de cumplimiento e informe de ejecución del contrato expedidas por el supervisor del mismo.

CLAUSULA DECIMA PRIMERA: INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA - EL CONTRATISTA actuará como contratista independiente con plena autonomía por el tiempo requerido, sin vinculación de carácter laboral.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: EXCLUSION DE LA RELACION LABORAL - En ningún caso el presente CONTRATO genera relación laboral entre el contratante y CONTRATISTA ni entre el contratante y el personal del CONTRATISTA. Por lo tanto, no habrá lugar al reconocimiento y pago de prestaciones sociales por parte de AMUNORTE.

CLAUSULA DECIMA TERCERA: CESION DEL CONTRATO - EL CONTRATISTA podrá ceder parcial o totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero siempre y cuando tenga la autorización por escrito del CONTRATANTE, y además que éste sea una persona idónea para la realización del mismo.

CLAUSULA DECIMA CUARTA: MÉRITO EJECUTIVO - Este contrato prestará mérito ejecutivo, por tratarse de una obligación clara, expresa y exigible para las partes.

CLAUSULA DECIMA QUINTA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION - El presente contrato se entenderá perfeccionado una vez haya sido suscrito por las

partes, pero su ejecución sólo podrá iniciar cuando se suscriba el acta de inicio.

CLAUSULA DECIMA SEXTA: AFILIACIÓN y PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL – EL CONTRATISTA EL CONTRATISTA, debe Cumplir con los aportes a los Sistemas Generales de Seguridad Social y aportes Parafiscales, de conformidad con el artículo 9 de la Ley 828 de 2003 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

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

CLAUSULA DECIMA OCTAVA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO - La liquidación del presente contrato se llevará a cabo, dentro de los 4 meses siguientes a su terminación.

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

CLAUSULA VIGÉSIMA: ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS - Con fundamento a la normativa vigente, el CONTRATISTA autoriza a AMUNORTE, para consultar sus antecedentes disciplinarios, judiciales y los demás conforme a la Ley.

CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: NATURALEZA JURÍDICA DEL CONTRATO - Está consagrada en la Ley 80 de 1993, modificada por la ley 1150 de 2007, decretos reglamentarios 1082 de 2015, constitución política de Colombia, normas civiles administrativa, código de comercio, estatutos de la empresa AMUNORTE.

CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN – El presente contrato no tiene cabida a la subcontratación habida consideración que este es INTUITO PERSONAE pues el contratista es el que ostenta las calidades y cualidades para el desarrollo del mismo.

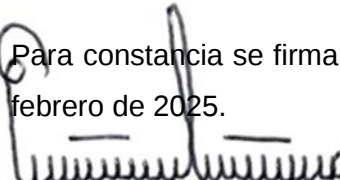
CLAUSULA VIGÉSIMA TERCERA: IMPUESTOS Y RETENCIONES – el CONTRATISTA deberá cancelar por su cuenta el valor de los impuestos que le

PS066-2025

correspondan en consideración con el valor del contrato y la normatividad vigente.

CLAUSULA VIGÉSIMA CUARTA: DOMICILIO CONTRACTUAL - Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Medellín y las notificaciones serán recibidas por las partes en la siguiente dirección: Por el "AMUNORTE" CRA 55 Nro. 40 A 20 oficina 406.

Para constancia se firma en Medellín Antioquia a los Diecisiete (17) días del mes de febrero de 2025.



ANDRES EMILIO LONDOÑO SANCHEZ
Contratante



JUAN PABLO BURGOS ÁLVAREZ
Contratista