



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

CONTRATO N.º 017-SGSA-SA-2026.	
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ
IDENTIFICACION:	890.981.251-1
CONTRATISTA:	GUILLERMO LEÓN GÓMEZ VÉLEZ.
IDENTIFICACION:	71629613-4
OBJETO:	<i>“SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS; CONTRATACIÓN DE MANIPULADORAS Y DEMÁS REQUERIMIENTOS NECESARIOS PARA LA CORRECTA Y COMPLETA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE; A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MILAGROSA DEL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ. SEGÚN LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N.º 26AS151F2491”.</i>
VALOR:	DOSCIENTOS CATORCE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS (\$ 214.640.268) M.C
PLAZO:	CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026 , contados a partir de la suscripción de inicio en SECOPII, previa aprobación de garantías y/o hasta ejecutar las raciones establecidas en los convenios, lo último que ocurra.

Entre los suscritos: **DANIEL ALBERTO SALAS GALLEGO**, identificado con cédula de ciudadanía número 3.383.395 de Envigado, en su condición de Alcalde Municipal, elegido mediante voto popular en las elecciones realizadas en el mes de octubre de 2023 y declarado Alcalde Popular para el periodo de 2024 a 2027 por la Comisión Escrutadora Municipal, mediante credencia expedida el 29 de octubre de 2023, cargo para el cual tomó posesión el día 01 de enero de 2024, según consta en diligencia de posesión realizada por el Juzgado Promiscuo del Municipio de Abriaquí - Antioquia, en uso de las facultades y funciones contenidas de conformidad con lo dispuesto por la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, la ley 1474 de 2011, la ley 1437 de 2011, la ley 1562 de 2012, el Decreto legislativo 019 de 2012, el decreto 1510 de 2013, y demás normas legales que las adicionen, complementen, sustituyan o deroguen, actuando en nombre y representación del Municipio de Abriaquí, con NIT 890.981.251-1, quien para los efectos del presente convenio se denominará **EL MUNICIPIO O CONTRATANTE**, y de otra parte **GUILLERMO LEÓN GÓMEZ VÉLEZ** identificado con el C.C./NIT 71629613-4 quien para los efectos de este contrato se denominará **EL CONTRATISTA**; se ha convenido en celebrar el presente Contrato de suministro que se regirá por las normas de las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, y por sus decretos reglamentarios, y los vacíos se regirán por las normas civiles, previa las siguientes consideraciones: **1.** Que la necesidad a satisfacer por parte del Contratante es el *SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS; CONTRATACIÓN DE MANIPULADORAS Y DEMÁS REQUERIMIENTOS NECESARIOS PARA LA CORRECTA Y COMPLETA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE; A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MILAGROSA DEL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ. SEGÚN LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N.º 26AS151F2491.* **2.** Que, EL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ desarrolló los respectivos estudios y documentos previos. **3.** Que para el efecto se adelantó y se llevó hasta su culminación el respectivo proceso de selección abreviada bajo la modalidad de subasta inversa, conforme lo establecen en su conjunto los Artículos 2º, numeral. 2, literal a) de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015. **4.** Que, la oferta del proponente: **DOSCIENTOS CATORCE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS (\$ 214.640.268) M.C** resultó como la ganadora del proceso de selección abreviada - subasta inversa **N.º 002-SGSA-SA-2025** dado que cumplió con las condiciones y requisitos exigidos en el Pliego de Condiciones **5.** Que, los bienes a contratar se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones. **6.** Que por medio de la Resolución N.º 005 del catorce (14) de enero de 2026, EL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ adjudicó el presente Contrato. **7.** Que, *EL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ* cubrirá los costos de la contratación a realizar mediante el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) **N.º 0017**, del catorce (14) de enero de 2026; proveniente de los rubros denominados: 2.3.2.02.02.009.21.01 “Aportes departamentales PAE” por valor de **\$ 209.666.047** y 2.3.2.02.02.009.08.05 “Educación Alimentación Escolar (Contribución del sector eléctrico) por valor de **\$**

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera II # 11-07
Código Postal 057460

Teléfono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co

Página 1 de 14



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

4.974.221, expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal. Por lo anterior, las partes celebran el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. OBJETO.** EL CONTRATISTA se obliga para con EL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ a prestar, íntegramente, el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE, garantizando la preparación, suministro y entrega de los complementos alimentarios a los estudiantes de las sedes educativas de la Institución Educativa La Milagrosa del municipio de Abriaquí; así como a la contratación laboral y pagos oportunos de las manipuladoras, conforme a los lineamientos técnicos, nutricionales, sanitarios y operativos del PAE vigentes, al pliego de condiciones, a la oferta presentada y al Convenio Interadministrativo N.º 26AS151F2491 suscrito con el Departamento de Antioquia, documentos que hacen parte integral del presente contrato cuyo objeto es el “SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS; CONTRATACIÓN DE MANIPULADORAS Y DEMÁS REQUERIMIENTOS NECESARIOS PARA LA CORRECTA Y COMPLETA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE; A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MILAGROSA DEL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ. SEGÚN LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N.º 26AS151F2491”. **SEGUNDA. ALCANCE DEL OBJETO.** El contratista se compromete con el Municipio a entregar los siguientes bienes y servicios:

RACIÓN ALIMENTARIA.

Total, raciones	Descripción.	Beneficiarios día	Días	Valor unid.	Valor día	Total, PAE
31.716	Raciones para preparar en sitio.	286	111	\$ 4.256	\$ 1.217.216	\$ 135.110.976

PAGO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Mes, calendario escolar	Total, manipuladoras	Horas por día	Días por mes	Valor, hora	Valor, día	TOTAL. MES
Enero	9 (Sedes rurales)	4	11	\$ 128.403	\$ 513.612	\$ 5.649.732
	2 (Sede urbana)	8	11	\$ 25.620	\$ 204.960	\$ 2.254.560
Febrero	9 (Sedes rurales)	4	21	\$ 121.802	\$ 487.208	\$ 10.231.368
	2 (Sede urbana)	8	21	\$ 24.707	\$ 197.656	\$ 4.150.776
Marzo	9 (Sedes rurales)	4	20	\$ 122.953	\$ 491.812	\$ 9.836.240
	2 (Sede urbana)	8	20	\$ 24.845	\$ 198.760	\$ 3.975.200
Abril	9 (Sedes rurales)	4	20	\$ 122.953	\$ 491.812	\$ 9.836.240
	2 (Sede urbana)	8	20	\$ 24.845	\$ 198.760	\$ 3.975.200
Mayo	9 (Sedes rurales)	4	20	\$ 122.953	\$ 491.812	\$ 9.836.240
	2 (Sede urbana)	8	20	\$ 24.845	\$ 198.760	\$ 3.975.200
Junio	9 (Sedes rurales)	4	10	\$ 131.365	\$ 525.460	\$ 5.254.600
	2 (Sede urbana)	8	10	\$ 25.987	\$ 207.896	\$ 2.078.960
julio	9 (Sedes rurales)	4	12	\$ 125.934	\$ 503.736	\$ 6.044.832
	2 (Sede urbana)	8	12	\$ 25.314	\$ 202.512	\$ 2.430.1144
TOTAL, MANIPULADORAS						\$ 79.529.292

TOTAL, PRESUPUESTO

ITEM	CONCEPTO	VALOR
1	Raciones alimentarias	\$ 135.110.976
2	Pago a manipuladoras	\$ 79.529.292
TOTAL, PRESUPUESTO OFICIAL		\$ 214.640.268

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera 11 # 11-07
Código Postal 057460

Telefono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

Lo anterior, con base a las siguientes fichas técnicas:

FICHA TÉCNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO N.º 26AS151F2491 PAE PARA LA VIGENCIA 2026-1				
ITEM	PRODUCTOS	UNID DE MEDIDA	GRAMOS TOTAL	UNIDADES A ENTREGAR
1	FRUTA EN COSECHA	gr/1000	1980	4.359,96
2	TOMATE ROJO	gr/1000	482	1.061,36
3	TOMATE CHONTO	gr/1000	200	440,40
4	HABICHUELA	gr/1000	200	440,40
5	LIMON	gr/1000	26	57,25
6	CEBILLA BLANCA	gr/1000	428	942,46
7	PEPINO	gr/1000	200	440,40
8	CILANTRO	gr/1000	6	13,21
9	REPOLLO	gr/1000	210	462,42
10	CEBOLLA RAMA	gr/1000	10	22,02
11	LECHUGA	gr/1000	180	396,36
12	AHUYAMA	gr/1000	210	462,42
13	YUCA	gr/1000	1100	2.422,20
14	ZANAHORIA	gr/1000	959	2.111,72
15	PLATANO VERDE	gr/1000	316	695,83
16	PLATANO MADURO	gr/1000	720	1.585,44
17	PAPA	gr/1000	790	1.739,58
18	PAPA CRIOLLA	gr/1000	303	667,21
19	LENTEJAS	gr/500	210	924,84
20	FRIJOL BLANQUILLO	gr/500	70	308,28
21	FRIJOL	gr/500	175	770,70
22	FIDEOS	gr/500	10	44,04
23	FIDEOS SOPA	gr/500	16	70,46
24	ARROZ	gr/500	1950	8.587,80
25	PASTAS	gr/500	180	792,72
26	HARINA DE MAIZ	gr/500	450	1.981,80
27	ACEITE	cc/250	615	5.416,92
28	PANELA	gr/125	3	52,85
29	SAL REFINADA<	gr/500	58,2	256,31
30	AZUCAR	gr/500	330	1.453,32
31	LECHE EN POLVO	gr/380	480	2.781,47
32	SALSA DE TOMATE	cc/200	21	231,21
33	CARNE DE RES PARA MOLER	gr/1000	200	440,40
34	CARNE DE RES	gr/1000	1100	2.422,20
35	CARNE DE CERDO	gr/1000	1450	3.192,90
36	ATÚN EN LOMITO	gr/180	120	1.468,00
37	HUEVO TIPO A	gr/1	8	17.616,00

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA 2026-1		
PRODUCTOS	UNID DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS
LECHE ENTERA EN POLVO	gr/380	Leche en polvo, entera, en bolsa laminada, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera 11 # 11-07
Código Postal 057460

Telefono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

PANELA	gr/125	Panela en bloque que cumpla con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica de empaque y tamaño de ración.
QUESO BLANCO CAMPESINO	gr/250	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación, esté 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 queso fresco para con sumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debes o meterse 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. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
ACEITE	cc/250	Para consumo humano. Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente Norma. Las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: girasol, empaque botella plástica, con todas las normas sanitarias especificadas, código sanitario, fecha de elaboración y de vencimiento entre otras
SAL YODADA	gr/500	Para el consumo humano. 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. Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. NTC1254 en su revisión vigente debe cumplir la norma del Decreto 547 de 1996.
ARROZ	gr/500	Para el consumo humano, blanco fortificado, Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona, empaçado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Vida Útil: 6 meses. Cumplir con NTC 671: Arroz. El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. de película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

FRIJOL	gr/500	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Vida útil 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PLATANO VERDE HARTON	gr/1000	Debe presentarse limpio y pintón tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos 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. Para poder 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.
CARNE DE RES MAGRA	gr/1000	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18°. El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla empacada al vacío.
TOMATE DE ALIÑO	gr/1000	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 afecte 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. Temperaturas de almacenamiento y conservación— Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 10 días.
CEBOLLA JUNCA	gr/1000	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que

NIT: 890.981.251-1

Dirección: Carrera 11 # 11-07
Código Postal 057460

Telefono: 604 852 00 24

Correo: alcaldia@abriaqui-antioquia.gov.co

Página web: www.abriaqui-antioquia.gov.co



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

		por ello se afecte 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. Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alamiento para que su vida útil sea de 10 días.
ZANAHORIA	gr/1000	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe de exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 de Minsalud.
AJO	gr/1000	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
CILANTRO	gr/1000	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 4423- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997- Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Min salud En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas, al sacudirse no deben desprenderse las hojas, sano con la forma característica, libre de insectos y enfermedades.
HUEVOS	unid/1	Tipo A. La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días
FRUTA EN COSECHA	gr/1000	Fruta fresca, sin magulladuras.
HARINA DE MAIZ	gr/500	Harina de maíz, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6 meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente
AZUCAR	gr/500	El azúcar blanco destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 611 – Azúcar Blanco vida útil 24 meses a partir de la fabricación. Empaque y rotulado El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica –NTC611.
QUESO TIPO MOZALERELLA	gr/200	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, que después de su fabricación, esté 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 queso fresco para con sumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debes o meterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

		la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0–4°C. Vida Útil: 15 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia
CEBOLLA CABEZONA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LENTEJAS	gr/500	Lenteja seca, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	gr/500	Harina de Trigo, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6 meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente.
PAPA CRIOLLA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos 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. Para poder 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.
PAPA CAPIRA	gr/1000	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación, sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado,



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

		en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 15 días. Papa Variedad Capira, de excelente calidad, empackada en bolsa transparente.
CARNE DE CERDO MAGRA	gr/1000	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18°. El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla, empackada al vacío y normas sanitarias. Presentación de 500 gramo
ESPAGUETIS	gr/500	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
CANELA	gr/20	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empackado con todas las normas sanitarias especificadas, código sanitario. - El producto debe estar empackado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
PIMENTON	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PASTA CORTA	gr/500	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
PLATANO HARTON MADURO	gr/1	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello afecten su calidad, sabor y aroma típico, 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. Para poder 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: 10 días.
YUCA	gr/1	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

		variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
TOMATE CHONTO	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
HABICHUELA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LIMON	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PEPINO	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
REPOLLO BLANCO	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LECHUGA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
AHUYAMA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
ESPINACA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
AGUACATE	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
FRIJOL BLANQUILLO	gr/500	Frijol Blanquillo, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

		producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
FIDEOS (CABELLO DE ANGEL)	gr/1000	Fideos finos, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de cabellos delgados.
ATÚN EN LOMITO	gr/1000	Atún, enlatado con un método de conservación de alimentos que permite la obtención de productos seguros y de largo tiempo de almacenaje a temperatura ambiente, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011
CREMA DE LECHE	gr/1000	Crema de leche, en bolsa laminada, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011

TERCERA. VALOR Y FORMA DE PAGO. El valor del presente contrato se fija en la suma de **DOSCIENTOS CATORCE MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA MIL DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS (\$ 214.640.268) M.C - IVA** incluido; los cuales cancelará el Municipio en pagos parciales con la entrega parcial de los víveres y menaje requeridos para el cumplimiento del objeto contractual. **Parágrafo 1:** Los pagos se realizará previa presentación del informe de ejecución del contrato, el informe debe estar acompañado de la factura original o cuenta de cobro, certificado de parafiscales y seguridad social, planillas de la seguridad social legibles y pagadas de los profesionales que laboren en ese contrato y completas, EPS, AFP, ARL, Rut legible y actualizado. **Parágrafo 2:** Del valor de cada pago, se le deducirán los impuestos de ley de carácter nacional y local. **CUARTA. PLAZO DEL CONTRATO.** El término de duración del presente contrato será de **CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2026**, contados a partir de la suscripción del inicio en SECOPII o acta de inicio, previa aprobación de garantías y/o hasta ejecutar las raciones establecidas en los convenios, lo último que ocurra. No obstante, el término estipulado, las partes podrán darlo por terminado anticipadamente de mutuo acuerdo o suspenderlo por las causales establecidas en la Ley. **QUINTA. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.** Para hacer viable la ejecución del presente contrato, además de las establecidas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993 se asumirán las siguientes obligaciones: **EL MUNICIPIO.** El Municipio se obliga a: **1)** Suministrar la información necesaria para el cumplimiento del objeto contractual **2)** Efectuar los pagos al Contratista en el lugar y forma convenida. **3)** A declarar como cierta toda la información que ha suministrado respecto de los asuntos del objeto contratado, de manera que no se vaya a desvirtuar lo actuado por algún hecho conocido por este y no puesto en conocimiento oportuno La Contratista. **EL CONTRATISTA:** El Contratista se obliga a Cumplir con las siguientes obligaciones, además de lo que quede establecido contractualmente en el objeto y su alcance: **1)** Garantizar el cumplimiento del objeto del contrato, conforme a los lineamientos del PAE vigentes **2)** Mantener comunicación con el Municipio a fin de recibir orientaciones y evaluar el proceso ejecutado, **3)** Cumplir con las correspondientes cotizaciones al Sistema General de Seguridad Social. Es decir, se obliga el Contratista a mantenerse a paz y salvo con los pagos de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, quedando autorizado expresamente el Municipio a descontar de los valores adeudados al Contratista todos los valores que este le deba al mencionado sistema, y a dar trámite al pago subsiguiente, **4)** Constituir las correspondientes garantías previa a la suscripción del inicio en SECOPII o acta de inicio, que ampare los riesgos del contrato **5)** Ejecutar el alcance del objeto contractual en las condiciones y lugares que le sean señalados por el supervisor del contrato, **6)** Vincular, bajo su exclusiva responsabilidad y en su calidad de empleador, el personal requerido para la



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

ejecución del objeto contractual, en especial a las manipuladoras de alimentos, garantizando el pago mensual, oportuno y completo de los salarios, prestaciones sociales, aportes al sistema de seguridad social integral y demás obligaciones laborales y parafiscales a que haya lugar, de conformidad con la normatividad laboral vigente. En ningún caso existirá vínculo laboral alguno entre el MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ y el personal vinculado por el CONTRATISTA, siendo este último el único responsable frente a cualquier reclamación laboral, administrativa o judicial que se derive de dichas relaciones. **7) Las demás que se deriven directa o indirectamente del objeto contractual y que sean necesarias para desarrollarlo y darle correcta ejecución. SEXTA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA. En caso de declaratoria de caducidad, EL MUNICIPIO podrá imponer al Contratista una sanción pecuniaria, la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor del contrato y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados al municipio. SÉPTIMA. MULTAS. En los eventos que EL CONTRATISTA incurra en incumplimiento parcial de las obligaciones que aquí se estipulan, se le aplicarán multas sucesivas hasta por la cantidad del cinco por mil (5x1.000) del valor total del contrato, por cada día de retraso en las actividades encomendadas. OCTAVA. DE LA APLICACIÓN DE LA MULTA Y DE LA CLÁUSULA PENAL. El valor de las multas y la cláusula penal a que se refieren las cláusulas anteriores, conforme a lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 4 de la Ley 80 de 1993, será impuesto por el alcalde mediante Resolución motivada, contra la cual sólo proceden los recursos estipulados en las normas legales aplicables. Una vez ejecutoriados los actos administrativos que la impongan podrán ser tomados dichos valores del saldo a favor de La Contratista. NOVENA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. El Contratista, declara bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en la Ley de contratación y sus Decretos Reglamentarios, y en las demás normas legales vigentes. La contravención a lo anterior, dará lugar a las sanciones de la Ley; declaración esta, que se entiende rendida con la firma del presente contrato. Así mismo, se compromete a informar por escrito oportunamente al Municipio si durante la vigencia del contrato le sobreviniere causal de incompatibilidad o inhabilidades. DÉCIMA. IMPUTACIÓN DEL GASTO. Los pagos que deba efectuar el Municipio en razón del presente contrato, se harán con cargo a el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) N.º 0017, del catorce (14) de enero de 2026; proveniente de los rubros denominados: 2.3.2.02.02.009.21.01 "Aportes departamentales PAE" por valor de y 2.3.2.02.02.009.08.05 "Educación Alimentación Escolar (Contribución del sector eléctrico), expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal. EL CONTRATISTA se obliga a título de contratista independiente a ejecutar y a responder por el Contrato, en consecuencia, EL MUNICIPIO no adquiere con ella ni con las personas que ocupe para la ejecución del Contrato, ninguna vinculación de carácter laboral ni administrativa. Por lo tanto, EL MUNICIPIO sólo contrae la obligación de pagar el precio convenido ya que son de cargo de EL CONTRATISTA todos los gastos que ocasione el cumplimiento de las obligaciones que por este Contrato adquiere. DUODÉCIMA. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES. Se entienden incorporadas a este contrato las cláusulas excepcionales de terminación, modificación e interpretación unilateral y caducidad, así como las demás señaladas en la Ley 80 de 1993. DÉCIMA TERCERA. GARANTÍAS. El Contratista se obliga a constituir a su cargo y a favor EL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ, con una Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia, las garantías que ampare los siguientes riesgos, teniendo en cuenta los riesgos que pueden atentar contra el desarrollo normal del contrato o generar reclamaciones pecuniarias del contratista, se exigirá de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015 exigirá en el contrato a suscribir los siguientes amparos:**

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN		
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.		
Asegurado/beneficiario	Contratista / Municipio de Abriaquí.		
Amparos, vigencia y valores asegurados	Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
	Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Igual al plazo del contrato y seis (6) meses más. En todo caso debe estar vigente hasta la liquidación del contrato	Veinte (20%) del valor total del contrato. El valor del amparo de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.12. del Decreto 1082 de 2015



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato	Plazo del contrato y tres (3) años más.	Veinte (20%) del valor total del contrato. El valor del amparo de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.13. del Decreto 1082 de 2015]
	Garantía de calidad de los bienes y servicios suministrados	Igual al plazo del contrato y doce (12) meses más. En todo caso debe estar vigente hasta la liquidación del contrato	Veinte (20%) del valor total del contrato. El valor del amparo de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.15. del Decreto 1082 de 2015
Tomador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Para las personas jurídicas: La garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. ✓ No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. ✓ Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. 		
Información necesaria dentro de la póliza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Número y año del contrato ✓ Objeto del contrato ✓ Firma del representante legal del Contratista ✓ En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421 		

• GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL

El Contratista deberá contratar un seguro que ampare la Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	Contratista / Municipio de Abriaquí.
Tomador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. ✓ No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. ✓ Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Valor	Doscientos (200) SMMLV para contratos cuyo valor sea inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV. El valor del amparo de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.17. del Decreto 1082 / 15



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados, Municipio de Abriaquí - Antioquia
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015. Así mismo, El contratista deberá constituir y mantener vigente durante la ejecución del contrato un seguro de responsabilidad civil patronal, que ampare los perjuicios derivados de reclamaciones por culpa patronal conforme al artículo 216 del Código Sustantivo del Trabajo.
Información necesaria dentro de la póliza	<ul style="list-style-type: none">✓ Número y año del contrato✓ Objeto del contrato✓ Firma del representante legal del Contratista✓ En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es \$14.980.420,20 aproximar a \$14.980.421

Las vigencias de todos los amparos iniciarán con la fecha de la firma del contrato. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera a EL CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ. **Parágrafo 1: Restablecimiento o ampliación de la garantía:** De acuerdo a lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del decreto 1082 de 2015 cuando el contratista incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla deberá restablecerla a más tardar dentro de los cinco días hábiles al requerimiento efectuado por el Ordenador del Gasto o Competente Contractual. En su defecto, la administración se reserva el derecho de solicitar unilateralmente al garante el restablecimiento de la garantía única establecida, aspecto que deberá ser previamente consignado en el contrato. EL CONTRATISTA deberá mantener indemne al MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones propias de éste, y que se originen como consecuencia de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. El CONTRATISTA deberá mantener vigente las garantías, amparos y pólizas a que se refiere esta cláusula y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución, mantenimiento y restablecimiento inmediato de su monto, cada vez que se disminuya o agote por razón de las sanciones que se impongan. Si EL CONTRATISTA no modifica las garantías, éstas podrán variarse por la aseguradora a petición del MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ y a cuenta del CONTRATISTA quien por la firma del contrato que se le adjudique autoriza expresamente al MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ, para retener y descontar los valores respectivos de los saldos que hubiere a su favor, sin que por ello se entienda que el MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ, asume la responsabilidad de la ampliación de los amparos y pago de las primas, los cuales son responsabilidad del contratista. En la Garantía debe quedar expresamente consignado que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y de la penal pecuniaria convenidas. Así mismo deberá constar que la aseguradora renuncia al beneficio de excusión. Estos mecanismos de cobertura son requeridos por el MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ, teniendo en cuenta que el objeto de las mismas, sirven para respaldar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surgen a cargo del contratista frente a la administración y /o terceros, por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. Adicionalmente en la póliza deberá constar que la aseguradora renuncia al beneficio de excusión, así mismo que ampara las multas y cláusula penal convenida. Las vigencias de todos los amparos deberán iniciar desde la fecha de constitución de la garantía. El hecho de la constitución de estos amparos no exonera al CONTRATISTA de las responsabilidades legales en relación con los riesgos asegurados. Dentro de los términos estipulados en el contrato, ninguno de los amparos otorgados podrá ser cancelado o modificado sin la autorización expresa del MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ. **DECIMOCUARTA. SUPERVISIÓN.** La ejecución del contrato contará con una supervisión que será ejercida directamente por EL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ, a través de la Secretaría de Gobierno y Servicios Administrativos, quien velará por el cumplimiento de las obligaciones contractuales del contratista seleccionado. **DECIMOQUINTA. INDEMNIDAD:** EL CONTRATISTA se obliga a favor de EL MUNICIPIO a mantenerlo libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes en la realización del objeto contractual. **DECIMA SEXTA. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN DEL CONTRATO.** EL CONTRATISTA no podrá ceder ni total ni parcialmente el contrato a ninguna persona natural o jurídica, salvo



Alcaldía Municipal ABRIAQUÍ

Contrato N.º 017-SGSA-SA-2026 (PAE)

autorización escrita de EL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ. En todo caso el contratista será responsable por actos, errores u omisiones de sus empleados, proveedores o agentes, quienes carecerán de toda acción contra EL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ.

DECIMA SÉPTIMA. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO. El contrato será objeto de liquidación de común acuerdo por las partes contratantes, a más tardar antes del vencimiento de cuatro (4) meses siguientes a la finalización del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordena la liquidación, o a la fecha del acuerdo que la disponga, de conformidad con lo señalado en la Ley 1150 de 2007- Decreto 019/2012. **DÉCIMO OCTAVA: DOCUMENTOS.** Hacen parte de este contrato los siguientes documentos: Ficha técnica, estudios previos, el pliego de condiciones, resolución de apertura, documentos capacidad jurídica, experiencia, propuesta económica, informe de evaluación, acta de adjudicación de la subasta, resolución de adjudicación, evidencia de publicación SECOP. **DÉCIMO NOVENA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN.** En los términos establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, el presente Contrato se entiende perfeccionado una vez lo suscriban las partes y para su ejecución se requerirá la aprobación de la Póliza, se cuente con la disponibilidad y registró presupuestal. **VIGÉSIMA. CONTROL POSTERIOR.** De conformidad con Lo dispuesto en la Ley 42 de 1993 y Ley 610 de 2000, el control posterior ordenado por la Ley, será ejercido por la Contraloría General de Antioquia. **VIGÉSIMA PRIMERA. DOMICILIO.** Para todos los efectos legales se entiende como domicilio EL MUNICIPIO DE ABRIAQUÍ, Antioquia. **VIGÉSIMA SEGUNDA: PUBLICACIÓN:** El presente contrato se publicará en el SECOP II, de conformidad con la normatividad vigente. **VIGÉSIMA TERCERA. VIGENCIA:** Se establece como vigencia del Contrato el plazo estipulado.

Para constancia se firma en el municipio de Abriaquí - Antioquia, a los quince (15) días del mes de enero de 2026.

DANIEL ALBERTO SALAS GALLEGO
Contratante.

GUILLERMO LEÓN GÓMEZ VÉLEZ.
Contratista.