CONTRATO DE SUMINISTRO PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- ENTRE MUNICIPIOS ASOCIADOS DEL NORDESTE Y MAGDALENA MEDIO – AMUNORMA Y JOHN DARIO GIRALDO MORALES.

CONSECUTIVO CONTRACTUAL:	SUMI-001-2026
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
MODALIDAD DE SELECCIÓN:	INVITACIÓN PRIVADA CON TERMINO ABREVIADO
CONTRATANTE:	ASOCIACION DE MUNICIPIOS DEL NORDESTE y MAGDALENA MEDIO “AMUNORMA” NIT. 900 246 990 - 8
NIT:	**900.246.990-8**
ORDENADORA DEL GASTO:	MARJI ECHEVERRÍA JIMENEZ C.C. 43889504
CARGO:	DIRECTORA EJECUTIVA
PROVEEDOR:	JOHN DARIO GIRALDO MORALES C.C. 98.645.178
PROFESIÓN:	N/A
OBJETO:	SUMINISTRO DE ALIMENTOS, MENAJE, GAS, IMPLEMENTOS DE ASEO PARA SEDES GRANDES Y PEQUEÑAS, MEJORA DE RACIONES Y TRANSPORTE PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DURANTE LA VIGENCIA 2026, DESTINADOS A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL MUNICIPIO DE VEGACHÍ, CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO CON – 009 - 2025 ENTRE EL MUNICIPIO DE VEGACHÍ Y AMUNORMA.
CODIGO UNSPSC	**80101604 -** Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos.
VALOR DEL CONTRATO:	NOVECIENTOS CINCUENTA MILLONES SETECIENTOS DIECISÉIS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS ($950.716.886).
PLAZO DE EJECUCIÓN:	**111 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, DEL 26 DE ENERO AL 14 DE AGOSTO DE 2026.**
LUGAR DE EJECUCION:	**INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE VEGACHÍ ANTIOQUIA.**
SUPERVISION:	DIRECCIÓN EJECUTIVA
FORMA DE PAGO:	Los pagos se realizarán de manera periódica, de acuerdo con las cantidades efectivamente entregadas, previa certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato. Para tal efecto, el contratista deberá presentar los informes correspondientes, la factura o cuenta de cobro, según aplique,

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

	y la documentación de soporte exigida por AMUNORMA. El pago se efectuará con base en las actas de avance debidamente suscritas, y una vez verificado el cumplimiento de los requisitos legales, contractuales y administrativos establecidos por la Asociación.
GARANTÍAS:	De conformidad con lo dispuesto en el Título III, Capítulo 1 del Decreto 1082 de 2015 y el Manual de Contratación de AMUNORMA, en el presente proceso adelantado mediante Invitación Privada con término abreviado, correspondiente a un contrato de menor cuantía, no se exigió la constitución de garantías adicionales al proveedor, teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual, el análisis de riesgos realizado y las condiciones de ejecución, las cuales no evidencian la necesidad de aseguramiento adicional en esta etapa contractual. Lo anterior se adopta sin perjuicio de las garantías exigidas en el Convenio Interadministrativo suscrito entre AMUNORMA y el Municipio de Vegachí, las cuales se mantienen vigentes y resultan aplicables en los términos allí establecidos, garantizando en todo caso la adecuada protección de los recursos públicos y la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
NATURALEZA DEL SERVICIO:	SUMINISTRO
FECHA DEL CONTRATO:	24 DE ENERO DE 2026

Entre los suscritos a saber **MARJI ESTELA ECHEVERRÍA JIMÉNEZ**, mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 43.889.504 expedida en Nechí – Antioquia, dirección Carrera 55 calle 40 A – 20, oficina 1004, correo electrónico direccion@amunorma-antioquia.gov.co quien actúa en su calidad de Directora Ejecutiva y representante legal de **MUNICIPIOS ASOCIADOS DEL NORDESTE Y MAGDALENA MEDIO – AMUNORMA**, entidad creada mediante Escritura Pública No. 2.076 de 2008, con personería jurídica, autonomía administrativa, financiera, jurídica y contractual, patrimonio propio y capital independiente, identificada con NIT 900.246.990-8, quien para efectos del presente contrato se denominará **LA ASOCIACIÓN**, y por la otra parte **JOHN DARIO GIRALDO MORALES**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 98.645.178, dirección residencia, calle 27B # 58D 334 apto 702, teléfono 3117247105, correo electrónico jotagiraldo@hotmail.com quien actúa en nombre propio y para efectos del presente contrato se denominará **EL PROVEEDOR**, hemos acordado celebrar el presente **Contrato de Suministro**, teniendo en cuenta las siguientes:

CONSIDERACIONES

• Que AMUNORMA es una entidad asociativa de derecho público, dotada de autonomía administrativa,

presupuestal y contractual, facultada para adelantar procesos de selección y celebrar contratos de conformidad con sus Estatutos y su Manual de Contratación.
• Que AMUNORMA suscribió el Convenio Interadministrativo No. 009 de 2025 con el Municipio de Vegachí – Antioquia, mediante el cual se le delegó la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE para la vigencia 2026, asumiendo la obligación de garantizar la prestación continua, oportuna y eficiente del servicio.
• Que para el cumplimiento del objeto del citado convenio interadministrativo se hizo necesario adelantar un proceso de selección para contratar el suministro de bienes y servicios requeridos para la adecuada operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las instituciones educativas oficiales del municipio.

• Que, atendiendo la naturaleza del objeto contractual, la necesidad de garantizar la continuidad del servicio desde el inicio del calendario escolar y lo dispuesto en el Manual de Contratación de AMUNORMA, el proceso de selección se adelantó mediante la modalidad de Invitación Privada con término abreviado, en observancia de los principios de economía, celeridad, planeación y eficiencia.
• Que la Invitación Privada con término abreviado permitió adelantar de manera oportuna el proceso contractual, garantizando la prestación ininterrumpida del servicio de alimentación escolar a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE, sin afectar el cumplimiento de las obligaciones adquiridas en el marco del Convenio Interadministrativo No. 009 de 2025.
• Que el proceso de Invitación Privada con término abreviado fue debidamente adelantado, evaluado y concluido conforme a lo establecido en el Manual de Contratación de AMUNORMA, y como resultado del mismo se seleccionó al proveedor que presentó la propuesta más favorable para los intereses de la Asociación.
• Que, en consecuencia, se hace procedente la celebración del presente contrato, el cual es resultado del proceso de Invitación Privada con término abreviado, y se regirá por la normatividad vigente, el Manual de Contratación de AMUNORMA, el Convenio Interadministrativo No. 009 de 2025 y las cláusulas que se estipulan a continuación.

CLÁUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO: EL PROVEEDOR se obliga para con LA ASOCIACIÓN al "SUMINISTRO DE ALIMENTOS, MENAJE, GAS, IMPLEMENTOS DE ASEO PARA SEDES GRANDES Y PEQUEÑAS, MEJORA DE RACIONES Y TRANSPORTE PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DURANTE LA VIGENCIA 2026, DESTINADOS A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL DEL MUNICIPIO DE VEGACHÍ, CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO CON – 009 - 2025 ENTRE EL MUNICIPIO DE VEGACHÍ Y AMUNORMA."

ALCANCE DEL CONTRATO

INSTALACIONES, EQUIPOS Y MENAJE
El contratista deberá contar con un espacio adecuado para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos objeto del contrato, dotado con los equipos mínimos necesarios para garantizar la conservación, manipulación y despacho seguro de los víveres, conforme a las condiciones higiénico-

sanitarias exigidas por la normatividad vigente.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS
El contratista será responsable del transporte de los alimentos en condiciones que aseguren su conservación, inocuidad y protección contra la contaminación, manteniendo las condiciones de refrigeración o congelación cuando aplique, hasta su entrega en las instituciones educativas beneficiarias.

SUMINISTRO DE ALIMENTOS
El contratista deberá suministrar los alimentos según los ciclos de menú y las cantidades asignadas por el Municipio, garantizando la calidad, oportunidad y condiciones sanitarias requeridas por la normatividad vigente y las especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, sin perjuicio de los lineamientos de supervisión establecidos por AMUNORMA.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBLIGACIONES GENERALES:

1. **Suministro de alimentos:**

1.1. La entidad contratista entregara 1.983 raciones diarias por 111 días calendario escolar, para un total de 220.113

1.2. Los complementos alimentarios serán entregados en el modelo raciones alimentarias, es decir, víveres para que la preparación del alimento se realice en sitio, esto de acuerdo a la distribución de entregas por institución educativa, cumpliendo con los lineamientos del PAE en cuanto al aporte calórico y calidad de los alimentos.

1.3. En total el Contratista entregará el equivalente a 1.983 raciones diarias de alimentos y deberá entregar las raciones en sitio tanto en la zona urbana como rural del municipio de Vegachí, Antioquia, su afiliación en calidad de contribuyente al Sistema Integral de Seguridad Social y encontrarse al día en los respectivos pagos.

1.4. La entrega se hará quincenalmente y se deberá garantizar la entrega de estos antes del inicio de las actividades académicas de la semana durante 111 días calendario escolar durante la vigencia 2026 según lo establecido en los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del Programa de Alimentación Escolar –PAE- establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender - UAPA en las Resoluciones 00335 de 2021, 002 de 2022 y 18858 del 2018 y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen, o sustituyan emanadas de las autoridades competentes, incluida la minuta alimentaria aprobada por la gobernación de Antioquia, garantizando oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos.

1.5. La entidad contratista deberá entregar los víveres a las sedes rurales desde la bodega que tiene en el municipio, teniendo en cuenta su perfecto empacado y conservación de cadena de frio para trasportar a las veredas y corregimiento el tigre.

2. **Suministro de Implementos de aseo**

2.1. El Contratista deberá suministrar 2 KITS de implementos de aseo acorde a la cantidad de beneficiarios en cada unidad aplicativa.

3. **Transporte**

3.1. El contratista deberá garantizar el transporte de los alimentos a las 3 sedes educativas

urbanas beneficiarias del PAE.

3.2. Entregar los implementos de aseo según el tamaño de la sede (grande o pequeña).

3.3. Asegurar que los implementos estén en condiciones de uso y que cumplan con normas de higiene y seguridad.

4. **Suministro del combustible (Gas)**

4.1. El contratista deberá realizar entregas del combustible (gas) a las 2 sedes educativas del corregimiento El Tigre.

5. **Suministro de menaje y utensilios:**

5.1. Entregar los implementos de cocina y menaje necesarios para la preparación y distribución de los alimentos en las sedes.

Para la contratación del suministro, transporte, menaje, implementos de aseo, combustible (Gas),empaque y entrega de **220.113 raciones alimentarias para 1.983 estudiantes durante 111 días calendario escolar**, los **recursos presupuestados ascienden a $950.716.886**, distribuidos así:

Concepto	**Valor**
Gas	$2.975.000
Implementos de aseo sedes grandes	$11.441.136
Implementos de aseo sedes pequeñas	$20.537.972
Mejora ración	$78.580.341
Transporte	$23.800.000
Menaje	$32.201.400
Raciones	$781.181.037
Total	**$950.716.886**

VIVERES DE ACUERDO CON EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO APROBADOS POR LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA SEGÚN CICLOS DE MENU:

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 máximo 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 a partir de 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 ºC. - 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 -18ºC 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 15ºC en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomitos 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 25ºC ni inferior a 3ºC. 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 y 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 fríjol 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**. Fríjol para consumo humano.
Espaguetis	En el rotulado de los espaguetis alimenticias 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.**

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.**
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.**
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 beben 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 15ºC 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 Mieles 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.

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

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 15ºC 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.**
Arroz	Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ 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

<table>
<tr><td></td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Fruta Entera y Pulpa de Fruta</td><td>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.

<table>
<tr><th>FRUTA</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Banano, granadilla, manzana, naranja, patilla.</td><td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr>
<tr><td>Guayaba</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr>
<tr><td>Papaya, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol uchuva, uva verde y negra.</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>3 a 10 días.</td></tr>
</table>

Pulpa de fruta:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>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, º 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.</td></tr>
<tr><td>Verduras</td><td>Deberán presentarse frescas y limpias.
Deben presentar turgidez 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>
</td></tr>
<tr><td>Plátano Verde</td><td>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.</td></tr>
</table>

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

	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.
Papa Negra	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia 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 y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta 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 debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida 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.

DESCRIPCION DOTACION DE ASEO SEDES GRANDES

CANT	DESCRIPCION DOTACION ASEO	TOTAL
88	Escoba suave	**$11.441.136**
88	Trapero pabilo	
354	Esponja multiusos abrasiva 2und	
394	Crema lavaplatos caja x3000gramos	
354	Espiral abrasiva plateada 2 und	
458	Hipoclorito x1800ml	
294	Detergente en polvo bolsa 3000gr	
458	limpión cocina	
274	papel higiénico rollo und	
232	Bolsa de basura negra tipo hogar 10 und	

DESCRIPCION DOTACION DE ASEO SEDES PEQUEÑAS

CANT	DESCRIPCION DOTACION ASEO	TOTAL
88	Escoba suave	**$20.537.972**
88	Trapero pabilo	
354	Esponja multiusos abrasiva 2und	
394	Crema lavaplatos caja x3000gramos	
354	Espiral abrasiva plateada 2 und	
458	Hipoclorito x1800ml	
294	Detergente en polvo bolsa 3000gr	
458	limpión cocina	
274	papel higiénico rollo und	
232	Bolsa de basura negra tipo hogar 10 und	

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

RELACION SUMINISTRO IMPLEMENTOS DE ASEO POR CADA ENTREGA

	SEDE EDUCATIVA	IMPLEMENTOS DE ASEO									
		TRAPERO	ESCOBA	LAVAPLATOS	DETERGENTE	HIPOCLORITO	ESPONJA ABRASIVA	ESPONJA ORO-PLATA	BOLSAS PLASTICAS	LIMPIONES BLANCOS	PAPEL HIGIENICO
1	ESCUELA URBANA	3	2	15	8	15	15	15	8	15	6
2	COLEGIO AMIGONIANO	3	2	15	8	15	15	15	8	15	6
3	LICEO EFE GOMEZ	3	2	15	8	15	15	15	8	15	6
4	JHON F. KENNEDY PRIMARIA	3	2	8	7	10	10	10	5	10	5
5	JHON F. KENNEDY SECUNDARIA	3	2	8	7	10	10	10	5	10	5
6	EL CINCO	3	2	6	5	8	8	8	4	8	5
7	CAMPO ALEGRE UNO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
8	CAMPO ALEGRE DOS	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
9	ANTONIO NARIÑO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
10	EL OLVIDO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
11	LA CLARITA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
12	LA PALMA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
13	PASO REAL	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
14	ALFREDO GOMEZ ARANGO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
15	LA CRISTALINA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
16	ATANASIO GIRARDOT	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
17	GABRIELA MISTRAL	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
18	EL LAGARTO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
19	JOSE MARIA CORDOBA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
20	MERCEDES ABREGO	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
21	JORGE ROBLEDO ORTIZ	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
22	LA MARIA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
23	LA ALEJANDRIA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
24	EL CARMEN DE LA SIERRA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
25	LA GALLINERA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
26	SAN PASCUAL	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
27	PIEDRANCHA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
28	BELLAVISTA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
29	JAIME MARULANDA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
30	SAN JUAN	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
31	BELGICA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4
32	LA CEIBA	2	2	5	4	6	4	4	3	6	4

Las instituciones y centros educativos donde se realizará la entrega son las siguientes:

	SEDES EDUCATIVAS
1	ALFREDO GÓMEZ ARANGO
2	ANTONIO NARIÑO
3	ATANASIO GIRARDOT
4	BÉLGICA
5	BELLAVISTA
6	CAMPO ALEGRE 1
7	CAMPO ALEGRE 2
8	COLEGIO AMIGONIANO
9	EU EFE GOMEZ
10	EL CARMEN DE LA SIERRA
11	EL CINCO
12	EL LAGARTO
13	EL OLVIDO

14	ESCUELA URBANA JHON F KENNEDY SEDE II ESCUELA
15	GABRIELA MISTRAL
16	I.E JHON F KENNEDY
17	JAIME MARULANDA VALENCIA
18	JORGE ROBLEDO ORTIZ
19	JOSÉ MARÍA CÓRDOBA
20	LA ALEJANDRÍA
21	LA CEIBA
22	LA CLARITA
23	LA CRISTALINA
24	LA GALLINERA ABAJO
25	LA MARÍA
26	LA PALMA
27	LA PIEDRANCHA
28	LICEO EGE GOMEZ
29	MERCEDES ABREGO
30	PASO REAL
31	SAN JUAN
32	SAN PASCUAL

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS Y DERECHOS DEL PROVEEDOR

CLAUSULA TERCERA- OBLIGACIONES ESPECÍFICAS. Además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4º y 5º de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y los convenidos en el presente contrato, EL PROVEEDOR se obliga especialmente a:

3.1 Asistir a las reuniones programadas por la asociación para el seguimiento a las obligaciones contractuales y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

3.2 Realizar la entrega oportuna de las 1.983 raciones diarias durante 111 días calendario escolar para un total de 220.113 raciones.

3.3 Entregar diligenciado y actualizado mensualmente el formato de alimentos – compra publica solicitado por la Secretaria de educación Departamental.

3.4 Rendir con los informes de avance y estado de las obligaciones de entrega, las veces que sea citado por la Asociación.

3.5 Cumplir el acuerdo de compras locales en el municipio.

3.6 Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Municipio que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar.

3.7 Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, los lineamientos de la resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021 y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

Dirección: Carrera 55 CL. 40 A – 20 (Oficina 1004)
Email: direccion@amunorma-antioquia.gov.co
Cel:3225305049

CLAUSULA CUARTA-VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL. Presupuesto oficial: **NOVECIENTOS CINCUENTA MILLONES SETECIENTOS DIECISÉIS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS**. ($950.716.886 COP). Certificado de disponibilidad presupuestal: No. 007 del 16 de enero de 2026, expedido por la Asociación de Municipios del Nordeste y Magdalena Medio – AMUNORMA, mediante el cual se garantiza la disponibilidad de recursos para la ejecución del presente contrato.
CLAUSULA QUINTA -PLAZO DE EJECUCIÓN. El plazo de ejecución es de 111 días calendario escolar**, desde el 26 de enero al 14 de agosto de 2026. contados desde la firma del acta de inicio.**

CLAUSULA SEXTA - FORMA DE PAGO. El valor del contrato es de NOVECIENTOS CINCUENTA MILLONES SETECIENTOS DIECISÉIS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS. ($950.716.886 COP)*,* Los pagos se realizarán de manera periódica, de acuerdo con las cantidades efectivamente entregadas, previa certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato. Para tal efecto, el contratista deberá presentar los informes correspondientes, la factura o cuenta de cobro, según aplique, y la documentación de soporte exigida por AMUNORMA. El pago se efectuará con base en las actas de avance debidamente suscritas, y una vez verificado el cumplimiento de los requisitos legales, contractuales y administrativos establecidos por la Asociación. Los porcentajes antes mencionados serán desembolsados por AMUNORMA conforme a la disponibilidad de los recursos provenientes del Municipio de Vegachí.

CLAUSULA SEPTIMA-OBLIGACIONES Y DERECHOS DEL PROVEEDOR

1. Suscribir el acta de inicio junto con el supervisor.
2. Cumplir con la entrega de raciones según lo estipulado.
3. Garantizar el **almacenamiento y transporte** cumpliendo normas sanitarias (Resolución 002505 de 2004, Resolución 00485 de 2005, Decreto 3075 de 1997 y guía técnica PAE).
4. Contar con conductores y ayudantes certificados en manipulación de alimentos, con indumentaria completa.
5. Ejecutar el contrato de buena fe y rendir informes a AMUNORMA para el desembolso de pagos.
6. Cumplir obligaciones fiscales y de seguridad social.
7. Responder por bienes y elementos entregados para la ejecución del contrato.
8. Remuneración conforme al contrato y acceso a la información necesaria para ejecutar el objeto.

SUPERVISIÓN, CESIÓN E INDEMNIDAD

CLÁUSULA OCTAVA – SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA: La supervisión y vigilancia del contrato estará a cargo de la Dirección Ejecutiva de AMUNORMA, quien tendrá bajo su responsabilidad la vigilancia técnica, administrativa, financiera, contable y jurídica sobre el cumplimiento del objeto del contrato, sin perjuicio de la responsabilidad civil, fiscal, penal y disciplinaria establecida en los artículos 82 y siguientes de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA NOVENA – CESIÓN DEL CONTRATO: El proveedor no podrá ceder, total ni parcialmente,

los derechos y obligaciones derivados del presente contrato sin la autorización previa y escrita de AMUNORMA. Cualquier cesión no autorizada será nula y no generará efectos frente a AMUNORMA.

CLÁUSULA DECIMA – INDEMNIDAD: El proveedor se obliga a mantener indemne a AMUNORMA, sus funcionarios y representantes, de cualquier daño, perjuicio, reclamación o acción judicial que pudiera derivarse de su actuación, la de sus dependientes o subcontratistas, en relación con el cumplimiento del presente contrato.

CONFIDENCIALIDAD, LABORAL Y GARANTÍAS

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA – CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN: El proveedor se compromete a mantener confidencial toda la información, documentación, análisis y datos a los que tenga acceso durante la ejecución del contrato, incluyendo información de instituciones educativas, estudiantes, personal y procesos operativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Dicha información solo podrá ser utilizada para los fines del contrato y no podrá ser divulgada sin la autorización expresa y por escrito de AMUNORMA.

Parágrafo 1. Las partes se comprometen a garantizar la protección de los datos personales a los que tengan acceso en virtud del presente contrato, de conformidad con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013, y demás normas aplicables en materia de protección de datos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBLIGACIÓN LABORAL Y DELEGACIÓN DE COMPETENCIAS: El presente contrato no genera relación laboral alguna entre AMUNORMA y el proveedor, ni con el personal que este último emplee para la ejecución del objeto contractual. No implica delegación, cesión ni renuncia de competencias entre AMUNORMA y cualquier otra entidad involucrada en su ejecución.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA- GARANTIAS: De conformidad con lo dispuesto en el Título III, Capítulo 1 del Decreto 1082 de 2015 y el Manual de Contratación de AMUNORMA, en el presente proceso adelantado mediante Invitación Privada con término abreviado, correspondiente a un contrato de menor cuantía, no se exigió la constitución de garantías adicionales al proveedor, teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual, el análisis de riesgos realizado y las condiciones de ejecución, las cuales no evidencian la necesidad de aseguramiento adicional en esta etapa contractual.
Lo anterior se adopta sin perjuicio de las garantías exigidas en el Convenio Interadministrativo suscrito entre AMUNORMA y el Municipio de Vegachí, las cuales se mantienen vigentes y resultan aplicables en los términos allí establecidos, garantizando en todo caso la adecuada protección de los recursos públicos y la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA- DOMICILIO: Para todos los efectos legales derivados del presente contrato, se señala como domicilio la ciudad de Medellín, Antioquia, sede principal de AMUNORMA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El Contratista declara bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad previstas en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, los artículos 1 al 4 y 90 de la Ley 1474 de 2011 y la Ley 2014 de 2019.

SANCIONES, MULTAS Y CADUCIDAD

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- PENA PECUNIARIA: En caso de incumplimiento por parte del CONTRATISTA de las obligaciones adquiridas en este contrato, o de la declaratoria de caducidad del mismo, AMUNORMA podrá cobrar a título de pena una sanción pecuniaria equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del presente contrato, suma que se tendrá como pago parcial pero definitivo de los perjuicios ocasionados por el incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA- APLICACIÓN DE LA CLÁUSULA PENAL: El valor de la cláusula penal se descontará del saldo a favor del CONTRATISTA, si lo hubiere; de no ser posible, se cobrará mediante los mecanismos de jurisdicción coactiva previstos en la normatividad vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA- CADUCIDAD ADMINISTRATIVA: Si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA que afecten de manera grave y directa la ejecución del contrato y puedan conducir a su paralización, AMUNORMA, mediante resolución debidamente motivada, podrá darlo por terminado y ordenar su liquidación en el estado en que se encuentre.

Serán hechos constitutivos adicionales de caducidad:

1. Presentar información que no se ajuste a la realidad.
2. Entregar documentos adulterados para la suscripción del presente contrato.

En caso de que AMUNORMA decida no declarar la caducidad, adoptará las medidas de control e intervención necesarias para garantizar la ejecución del objeto contratado, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 18, inciso 2º y artículo 14, numeral 2º de la Ley 80 de 1993.
Parágrafo: Si se declara la caducidad del contrato, no habrá lugar a indemnización para el CONTRATISTA, quien se hará acreedor únicamente a las sanciones e inhabilidades establecidas en la Ley 80 de 1993. La declaratoria de caducidad constituirá el siniestro de incumplimiento.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA – MULTA: AMUNORMA podrá imponer multas al CONTRATISTA en caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que asume, o de su cumplimiento imperfecto o inoportuno, si el apremio fuere pertinente y necesario a juicio de AMUNORMA. Dichas multas serán por la suma de QUINIENTOS MIL PESOS ($500.000) por cada situación o hecho constitutivo de incumplimiento, o por cada día en que el mismo se prolongue hasta un máximo de diez (10) días, y su valor se descontará de la orden de pago correspondiente al mes siguiente a aquel en que la misma se impuso por acto administrativo debidamente motivado y ejecutoriado. El CONTRATISTA autoriza expresamente a AMUNORMA para imponer y descontar de los saldos a su favor las multas a que hace referencia esta cláusula. Para la imposición de las multas bastará el informe del Supervisor del contrato; el pago de las multas no extingue las obligaciones emanadas de este contrato, ni exime al CONTRATISTA de la indemnización de los perjuicios correspondientes. Si no existen saldos a favor del CONTRATISTA, las sumas resultantes de la aplicación de esta cláusula se harán efectivas por vía ejecutiva conforme a la normatividad aplicable.

SUSPENSIÓN, LIQUIDACIÓN Y LEYES NACIONALES

CLÁUSULA VIGÉSIMA – SUSPENSIÓN DEL CONTRATO: Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, o por ser conveniente a los intereses de AMUNORMA o del servicio, y actuando de común acuerdo en el primer caso, se podrá suspender la ejecución del contrato. Las partes suscribirán un Acta de Suspensión en donde se haga constar dicha circunstancia. Para efectos del plazo extintivo, no se computará el tiempo de la suspensión.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA – LIQUIDACIÓN: De conformidad con el artículo 217 del Decreto con fuerza de ley 019 de 2012, no será necesaria la liquidación formal de los contratos de prestación de servicios de apoyo a la gestión administrativa o similares, como el presente, salvo que AMUNORMA lo requiera para fines de control interno.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – SOMETIMIENTO A LEYES NACIONALES: El presente contrato se rige por las disposiciones del Manual de Contratación de AMUNORMA, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, el Decreto 019 de 2012 y demás normas que los modifiquen, complementen o sustituyan.
En lo no previsto por dichas normas, se aplicarán de manera supletoria las disposiciones de los Códigos de Comercio y Civil Colombianos.
Cualquier controversia que surja de la celebración, ejecución, terminación o liquidación del presente contrato y que no pueda resolverse de conformidad con el Manual de Contratación de AMUNORMA, será sometida a la jurisdicción contencioso-administrativa, de acuerdo con la normatividad vigente.

COMPROBACIÓN PAGOS, DOCUMENTOS, NOTIFICACIONES, ANEXOS Y PERFECCIONAMIENTO

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA – COMPROBACIÓN DE PAGOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES: Para dar cumplimiento a lo preceptuado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 1º de la Ley 828 de 2003, el CONTRATISTA deberá acreditar, al momento de presentar sus cuentas de cobro o facturas, los pagos efectuados a los sistemas de salud, riesgos profesionales y pensión, así como los parafiscales correspondientes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA – DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO:
Son parte integrante de este contrato los siguientes documentos:
a) Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP) de AMUNORMA.
b) Estudios y documentos previos de contratación.
c) Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal del CONTRATISTA.
d) Acta de inicio de ejecución del contrato.
e) Informes de ejecución física y financiera.
f) Demás documentos que se produzcan en el desarrollo del contrato, incluyendo directrices y lineamientos de AMUNORMA.

CLÁUSULA VIGESIMA QUINTA – NOTIFICACIONES: Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a

la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

NOMBRE	MARJI ESTELA ECHEVERRÍA JIMÉNEZ	**NOMBRE**	JOHN DARIO GIRALDO MORALES
CARGO	DIRECTORA EJECUTIVA	**CARGO**	PROVEEDOR
DIRECCIÓN	Carrera 55 Calle 40a-20 of. 1004	**DIRECCIÓN**	calle 27B # 58D 334 apto 702 Bello.
TELÉFONO	3225305049	**TELÉFONO**	3117247105
CORREO ELECTRÒNICO	amunorma990@gmail.com	**CORREO ELECTRÒNICO**	jotagiraldo@hotmail.com

CLÁUSULA VIGESIMA SEXTA – ANEXO CONTRATO ELECTRÓNICO: Las partes acuerdan que las condiciones contractuales establecidas en el presente documento integran el Contrato Electrónico publicado en SECOP II, formando parte integral del mismo, junto con los documentos allegados por el contratista durante el proceso de selección mediante invitación privada.

CLÁUSULA VIGESIMA SEPTIMA – PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El presente contrato se entiende perfeccionado con la aceptación electrónica del contratista y de AMUNORMA en SECOP II. Para su ejecución, se reconoce que el contratista ya ha allegado la documentación necesaria para la legalización del contrato y que el registro presupuestal correspondiente se encuentra disponible, por lo que el contrato puede ejecutarse de manera inmediata conforme a los términos establecidos.
En constancia se firma en Medellín, a los 23 días del mes de enero de 2026**.**

LA ASOCIACIÓN

MARJI ESTELA ECHEVERRÍA JIMÉNEZ
Directora Ejecutiva – AMUNORMA

EL PROVEEDOR

JOHN DARIO GIRALDO MORALES
C.C. 98.645.1778 de Bello

	Funcionario o contratista	Firma	Fecha
Elaboró:	Leidy Mosquera Ramos – Abogado de contratación		
Revisó:	Diana Evangelina Suarez Sepúlveda – Tesorera y Secretaria		
Aprobó	Marji estela Echeverria Jiménez – Directora Ejecutiva		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad, lo presentamos para la firma.			