CONTRATO DE SUMINISTRO N° 132 DEL 10 DE MARZO DE 2026

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE SAN JERONIMO-SECRETARÍA DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL
CONTRATISTA:	FUNDACIÓN ACCION SOLIDARIA POR COLOMBIA ACSOCOL
NIT	900569044-1
REPRESENTANTE LEGAL	JOHVANY LOAIZA ÁLVAREZ
CC	71.798.142
OBJETO:	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN INTEGRAL PARA PERSONAS MAYORES EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD, COMO ESTRATEGIA DE PROTECCIÓN SOCIAL EN EL MUNICIPIO DE SAN JERÓNIMO ANTIOQUIA
VALOR:	CIENTO DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS L.M. ($ 102.743.847) IVA INCLUIDO.
PLAZO:	EL PLAZO ESTIMADO DE EJECUCIÓN SERÁ DE 124 DÍAS HÁBILES DE LUNES A SÁBADO, CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO, SIN SUPERAR LA VIGENCIA 2026.
DISPONBILIDAD:	N° 202 y 203 DEL 9 DE FEBRERO DE 2026

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

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- Las entregas se realizarán cada 8 días, en el lugar dispuesto por la Secretaría de Salud y Protección Social
- El contratista deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 2674 de 2013 “Por medio de la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- Suministrar las raciones de preparación en sitio de acuerdo con los estándares y minutas establecidas
- Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar cambios de alimentos o las devoluciones de los mismos.
- Los alimentos a suministrar según ciclos de menú deber ser de primera calidad
- En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, él contratista no podrá reempacar lo necesario para ajustarse a lo requerido, por tanto, deberá suministrar la unidad de medida al despacho más cercano al solicitado, sin despachar nunca por debajo de lo requerido.
- Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas.
- Reconocer económicamente a cada una de las manipuladoras
- Pagar el reconocimiento económico de manera quincenal a cada una de las manipuladoras de acuerdo a lo pactado.
- El contrato a celebrarse es con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe, ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del contratista con el municipio de san Jerónimo.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando demoras y trabas que puedan presentarse, y en general se obligan a cumplir con lo establecido en la Ley 1150 de 2007, Ley 80 de 1993 y Decretos reglamentarios.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato sean impartidas por el municipio de san Jerónimo
- El contratista asumirá cualquier obligación que pudiere serle impuesta al Municipio de San Jerónimo por cualquier violación de la Ley de ejecución del contrato.
- Comunicar oportunamente los inconvenientes que se presenten durante la ejecución del contrato.
- Presentar la factura acompañada de la planilla de pago de la seguridad social, para realizar el respectivo cobro del suministro realizado.
- Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021, especialmente las contenidas en el artículo 2.20.1.1.3 de dicho Decreto, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores

y organizaciones de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal, Departamental o regional en los mercados de compras públicas de alimentos, como mínimo en un treinta por ciento (30%) del valor del contrato destinado a la adquisición de alimentos.

- El proveedor debe de dar cumplimiento a los requisitos sanitarios exigidos en la Circular externa DAB 4000-0082-2022-2022 expedida por el INVIMA.
- Suministrar productos de calidad y de marcas reconocidas.
- Realizar la entrega de los suministros de manera oportuna.
- Cumplir con las especificaciones técnicas exigidas.
- Efectuar los pagos a la seguridad social de acuerdo a la normatividad vigente.

EL CONTRATANTE

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

OBLIGACIONES CONJUNTAS DE LAS PARTES

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

FICHA TÉCNICA

A continuación, se describe las características generales del suministro

a. Entregas de raciones: Se realizará la entrega de manera semanal, de acuerdo al día seleccionado por el contratante.
b. Número de beneficiarios: SESENTA Y UNO (61)
c. Los productos suministrados deben estar de acuerdo con la unidad de medida establecida en el acta de víveres
d. Se cuentan con 4 minutas diferentes para cada semana

MODALIDAD	VALOR TOTAL DE LAS RACIONES	TOTAL DIAS	TOTAL, RACIONES	VALOR RACION
Preparación en sitio	$71.827.744	124	7.564	$9.496

MANIPULADORAS

DESCRIPCION	N° MANIPULADORES DE ALIMENTOS	VALOR
Total, manipuladores de alimentación y valor	2	$25.771.496

REUMEN INSUMOS DE ASEO, GAS Y DOTACION

DESCRIPCION	DIAS A CUBRIR	VALOR
Implementos de aseo	124	$1.130.000
Pipeta de gas	124	$2.960.000
Dotación Manipuladoras	124	$1.054.607
TOTAL		$5.144.607

TAMAÑO DE PORCIONES - PLATO SERVIDO		
COMPONENTES	**MEDIDA**	**OBSERVACIONES**
ALMUERZO		
SOPA	200 cc	-
ARROZ	42 gr	-
ACOMPAÑANTE	45 gr	Variable
CARNE (Peso cocido)	100 gr	Variable
ENSALADA	50 gr	Variable
VINAGRETA	10 gr	-
BEBIDA	200 cc	-
POSTRE	10 gr	Variable

Nota 0: Todas las porciones deben estar soportadas por la Lista de Intercambio vigente de la Universidad de Antioquia - Escuela de Nutrición y Dietética.

Nota 1: Todas las bebidas lácteas son deslactosadas.

Nota 2: Todos los alimentos suministrados deben cumplir con la normatividad vigente según aplique, al igual que toda la operación del servicio de alimentación.

Nota 3: Cualquier tipo de variación o cambio debe solicitarse de manera formal y con antelación de por lo menos de 2 días a la Supervisión para su análisis técnico-administrativo-operativo y según el resultado del análisis se dará la respuesta para la aplicación que corresponda en el marco de la normatividad vigente según aplique.

MINUTA

SEMANA 1

	SEMANA #1 - ALMUERZOS									
	MENÚ 1		MENÚ 2		MENÚ 3		MENÚ 4		MENÚ 5	
COMPONENTE	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)
SOPA	SOPA DE PASTA (200)		LENTEJAS (200)		SOPA DE GUINEO (200)		CREMA DE AUYAMA Y ZANAHORIA (200)		SOPA DE BLANQUILLO (200)	
	Pasta Corta	20	Lentejas	25	Guineo verde	46	Auyama	90	Blanquillo	70
	Papa Criolla	40	Papa Criolla	25	Papa común	15	Zanahoria	40	Papa común	40
	Zanahoria	20	Zanahoria	15	Zanahoria	15	Cebolla cabezona	15	Zanahoria	25
	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Ajo	1	Cebolla cabezona	5
	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1
	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1
	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5
ARROZ	ARROZ CON VERDURA		ARROZ BLANCO		ARROZ CON PIMENTÓN		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA	
	Arroz Blanco	12	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	18	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	15
	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	2	Pimentón rojo	6	Cebolla cabezona	2	Zanahoria	10
	Habichuela	10	Sal	0,2	Sal	0,2	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2
	Cebolla cabezona	2	Aceite	0,5	Aceite	0,5	Aceite	0,5	Sal	0,2
	Aceite	0,5							Aceite	0,5
	Sal	0,2								
ACOMPAÑANTE	TAJADA DE MADURO		PAPA CASCO		BROCOLI APANADO		PURÉ DE PAPAS		PAPA CRIOLLA	
	plátano maduro	60	Papa comun	63	Brocoli	40	Papa común	50	Papa criolla	56
	aceite	4	aceite	4	Huevo	10	Mayonesa	5	Cilantro	1
			Sal	0,3	Pan rallado	5	Cilantro	1	aceite	2
					aceite	5	Sal	0,2	Sal	0,2
					Sal	0,2				
CARNE O SUSTITUTO	CARNE MOLIDA CON GUISO		CERDO A LA PLANCHA		POLLO A PLANCHA		SOLOMO EN SALSA CRIOLLA		CARNE DE RES A LA PLANCHA	
	Carne de res magra molida	125	Carne de cerdo a la Plancha	153	Filete de Pollo a la plancha	133	Solomo redondo en salsa criolla	153	Carne de res magra a la Plancha	153
	Tomate chonto	10	Sal	0,3	Sal	0,3	Tomate chonto	10	Sal	0,3
	Cebolla cabezona	5	Aceite	1	Aceite	1	Cebolla cabezona	5	Aceite	1
	Sal	0,5					Sal	0,5		
	Aceite	1					Aceite	1		
ENSALADA	PICO DE GALLO		LECHUGA - ZANAHORIA		ZUQUINI - TOMATE - CEBOLLA		TOMATE - PEPINO		REMOLACHA - ZANAHORIA	
	Tomate chonto	35	Lechuga	35	Zuquini	15	Pepino cohombro	26	Remolacha	27
	Cebolla cabezona	10	Zanahoria	15	Tomate chonto	20	Tomate chonto	23	Zanahoria	27
	Cilantro	1	Cebolla cabezona	10	Cebolla	15	Limon	4	Mayonesa	5
	Sal	0,3	Aceite	3	Aceite	3	Sal	0,2	Sal	0,2
	Limon	4	Sal	0,2	Sal	0,2			Cilantro	1
			Limon	4	Limon	4				
BEBIDA	JUGO FRESA (200)		JUGO DE PIÑA (200)		JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL (200)		JUGO DE MANGO (200)		JUGO DE GUAYABA (200)	
	Fresa	80	Piña	80	Tomate de árbol	80	Mango	80	Guayaba	80
	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5
POSTRE	Bocadillo	1	Galleta cuca	1	Galleta tipo Wafer	1	Galleta sultana	1	Galleta tipo Wafer	1

SEMANA 2

	SEMANA #2 - ALMUERZOS									
	MENÚ 6		MENÚ 7		MENÚ 8		MENÚ 9		MENÚ 10	
COMPONENTE	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)
SOPA	SOPA DE ARVEJAS (200)		SOPA DE PASTA (200)		LENTEJAS (200)		SOPA DE VERDURAS (200)		FRIJOLES (200)	
	Arveja seca	30	Pasta Corta	20	Lentejas	25	Zanahoria	35	Frijol cargamanto	40
	Papa común	40	Papa Criolla	40	Papa Criolla	25	Papa común	40	Zanahoria	20
	Zanahoria	20	Zanahoria	20	Zanahoria	15	Habichuela	20	Plátano verde	10
	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	10
	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1	Tomate chonto	20
	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Cilantro	1
	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Aceite	1
									Sal	0,5
ARROZ	ARROZ CON PEREJIL		ARROZ CON VERDURA		ARROZ BLANCO		ARROZ CON PIMENTÓN		ARROZ BLANCO	
	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	12	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	18	Arroz Blanco	21
	Perejil	0,5	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	2	Pimentón rojo	6	Cebolla cabezona	2
	Cebolla cabezona	2	Habichuela	10	Sal	0,2	Sal	0,2	Sal	0,2
	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2	Aceite	0,5	Aceite	0,5	Aceite	0,5
	Aceite	0,5	Aceite	0,5						
			Sal	0,2						
ACOMPAÑANTE	PURÉ DE PLATANO MADURO		PAPA COCIDA		TAJADA DE MADURO		PASTA EN SALSA CRIOLLA		TAJADA DE MADURO	
	plátano maduro	55	Papa común	50	plátano maduro	60	Pasta corta	15	Plátano maduro	60
	Margarina	2	Sal	0,2	aceite	4	Cebolla cabezona	5	aceite	4
	Sal	0,2					Tomate chonto	10		
							Sal	0,2		
							aceite	1		
CARNE O SUSTITUTO	PECHUGA DE POLLO SALTEADO		CERDO EN BISTEC		CARNE DE RES A LA PLANCHA		CERDO EN SALSA DE MARACUYÁ		CHICHARRÓN	
	Filete de Pechuga	133	Pierna de cerdo	153	Carne de res magra a la Plancha	153	Pierna de cerdo	153	Chicharrón Frito	167
	Pimentón rojo	6	Tomate chonto	10	Sal	0,3	Maracuyá	50	Huevo	50
	Cebolla cabezona	2	Cebolla cabezona	5	Aceite	1	Azúcar	3	Aceite	7
	Sal	0,3	Sal	0,5			Sal	0,3	Sal	0,5
	Aceite	1	Aceite	1			Aceite	1		
ENSALADA	LECHUGA - PIÑA		LECHUGA- TOMATE - CEBOLLA		REPOLLO - ZANAHORIA		LECHUGA - ZANAHORIA		PICO DE GALLO	
	Lechuga	20	Lechuga	20	Repollo	30	Lechuga	35	Tomate chonto	35
	Piña	20	Tomate chonto	15	Zanahoria	10	Zanahoria	15	Cebolla cabezona	10
	Mango	10	Cebolla cabezona	15	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	10	Cilantro	1
	Crema de leche	5	Sal	0,2	Sal	0,2	Aceite	3	Sal	0,3
			Limon	4	Cilantro	1	Sal	0,2	Limon	4
					Limon	4	Limon	4		
BEBIDA	JUGO DE PIÑA (200)		JUGO DE MORA (200)		JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL (200)		JUGO DE MANGO (200)		JUGO DE MARACUYÁ (200)	
	Piña	80	Mora	80	Tomate de árbol	80	Mango	80	Maracuyá	80
	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5
POSTRE	Bocadillo	1	Galleta cuca	1	Galleta tipo Wafer	1	Galleta sultana	1	Galleta tipo Wafer	1

SEMANA 3

	SEMANA # 3 - ALMUERZO									
	MENÚ 11		MENÚ 12		MENÚ 13		MENÚ 14		MENÚ 15	
COMPONENTE	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)
SOPA	CREMA DE AUYAMA Y ZANAHORIA (200)		SOPA DE GUINEO (200)		SOPA DE GARBANZO (200)		SOPA DE PASTA (200)		FRIJOLES (200)	
	Auyama	90	Guineo verde	46	Garbanzo	30	Pasta Corta	20	Frijol cargamanto	40
	Zanahoria	40	Papa común	15	Zanahoria	25	Papa Criolla	40	Zanahoria	20
	Cebolla cabezona	15	Zanahoria	15	Papa común	40	Zanahoria	20	Plátano verde	10
	Ajo	1	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	5	Cebolla cabezona	10
	Cilantro	1	Cilantro	1	Ajo	1	Cilantro	1	Tomate chonto	20
	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1	Cilantro	1
	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5	Aceite	1
									Sal	0,5
ARROZ	ARROZ CON PEREJIL		ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ CON VERDURA		ARROZ BLANCO	
	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	15	Arroz Blanco	12	Arroz Blanco	21
	Perejil	0,5	Cebolla cabezona	2	Zanahoria	10	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	2
	Cebolla cabezona	2	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2	Habichuela	10	Sal	0,2
	Sal	0,2	Aceite	0,5	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2	Aceite	0,5
	Aceite	0,5			Aceite	0,5	Aceite	0,5		
							Sal	0,2		
ACOMPAÑANTE	PAPA CASCO		PURÉ DE PLATANO MADURO		PAPA CRIOLLA		PATACÓN		TAJADA DE MADURO	
	Papa comun	63	Plátano maduro	55	Papa criolla	56	Platano pintón	45	Plátano maduro	60
	aceite	4	Margarina	2	Cilantro	1	aceite	5	aceite	4
	Sal	0,3	Sal	0,2	aceite	2	Sal	0,2		
					Sal	0,2				
CARNE O SUSTITUTO	SOLOMO SALTEADO		CARNE MOLIDA CON GUISO		POLLO A PLANCHA		PESCADO APANADO		CHICHARRÓN	
	Carne de res magra	153	Carne de res magra molida	125	Filete de Pollo a la plancha	133	Filete de pescado	167	Chicharrón Frito	167
	Cebolla cabezona	2	Tomate chonto	10	Sal	0,3	Cebolla cabezona	2	Huevo	50
	Pimentón rojo	6	Cebolla cabezona	5	Aceite	1	Ajo	1	Aceite	7
	Sal	0,3	Sal	0,5			Huevo	10	Sal	0,5
	Aceite	1	Aceite	1			Pan rallado	18		
							aceite	5		
							Sal	0,2		
ENSALADA	REMOLACHA - ZANAHORIA		LECHUGA - ZANAHORIA		TOMATE - PEPINO		REPOLLO - ZANAHORIA		PICO DE GALLO	
	Remolacha	27	Lechuga	35	Pepino cohombro	26	Repollo	30	Tomate chonto	35
	Zanahoria	27	Zanahoria	15	Tomate chonto	23	Zanahoria	10	Cebolla cabezona	10
	Mayonesa	5	Cebolla cabezona	10	Limon	4	Cebolla cabezona	10	Cilantro	1
	Sal	0,2	Aceite	3	Sal	0,2	Sal	0,2	Sal	0,3
	Cilantro	1	Sal	0,2			Cilantro	1	Limon	4
			Limon	4			Limon	4		
BEBIDA	JUGO DE MANGO (200)		JUGO DE GUAYABA (200)		JUGO FRESA (200)		JUGO DE MORA (200)		JUGO DE PIÑA (200)	
	Mango	80	Guayaba	80	Fresa	80	Mora	80	Piña	80
	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5
POSTRE	Bocadillo	1	Galleta cuca	1	Galleta tipo Wafer	1	Galleta sultana	1	Galleta tipo Wafer	1

SEMANA 4

	SEMANA # 4 -ALMUERZOS									
	MENÚ 16		MENÚ 17		MENÚ 18		MENÚ 19		MENÚ 20	
COMPONENTE	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)	Alimento	Cant. (g/cc)
SOPA	SOPA DE AJIACO (200)		FRIJOLES (200)		CREMA DE AUYAMA Y ZANAHORIA (200)		SOPA DE VERDURAS (200)		SOPA DE PASTA (200)	
	Papa común	40	Frijol cargamanto	40	Auyama	90	Zanahoria	35	Pasta Corta	20
	Papa Criolla	40	Zanahoria	20	Zanahoria	40	Papa común	40	Papa Criolla	40
	Mazorca tierna	50	Plátano verde	10	Cebolla cabezona	15	Habichuela	20	Zanahoria	20
	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	10	Ajo	1	Cebolla cabezona	10	Cebolla cabezona	5
	Ajo	1	Tomate chonto	20	Cilantro	1	Cilantro	1	Cilantro	1
	Cilantro	1	Cilantro	1	Aceite	1	Aceite	1	Aceite	1
	Sal	0,5	Aceite	1	Sal	0,5	Sal	0,5	Sal	0,5
			Sal	0,5						
ARROZ	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ CON PEREJIL		ARROZ CON PIMENTÓN		ARROZ CON ZANAHORIA	
	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	21	Arroz Blanco	18	Arroz Blanco	15
	Cebolla cabezona	2	Cebolla cabezona	2	Perejil	0,5	Pimentón rojo	6	Zanahoria	10
	Sal	0,2	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2	Sal	0,2	Cebolla cabezona	2
	Aceite	0,5	Aceite	0,5	Sal	0,2	Aceite	0,5	Sal	0,2
					Aceite	0,5			Aceite	0,5
ACOMPAÑANTE	PURÉ DE PLATANO MADURO		PAPA CASCO		PURÉ DE PAPAS		PASTA EN SALSA CRIOLLA		PATACÓN	
	plátano maduro	55	Papa comun	63	Papa común	50	Pasta corta	15	Platano pintón	45
	Margarina	2	aceite	4	Mayonesa	5	Cebolla cabezona	5	aceite	5
	Sal	0,2	Sal	0,3	Cilantro	1	Tomate chonto	10	Sal	0,2
					Sal	0,2	Sal	0,2		
							aceite	1		
CARNE O SUSTITUTO	POLLO DESMECHADO		CARNE MOLIDA CON GUISO		PESCADO APANADO		POLLO EN SALSA DE MARACUYÁ		CERDO A LA PLANCHA	
	Filete de Pechuga	133	Carne de res magra molida	125	Filete de pescado	167	Filete de Pechuga	133	Carne de cerdo a la Plancha	153
	Sal	0,2	Tomate chonto	10	Cebolla cabezona	2	Maracuyá	50	Sal	0,3
			Cebolla cabezona	5	Ajo	1	Azúcar	3	Aceite	1
			Sal	0,5	Huevo	10	Sal	0,3		
			Aceite	1	Pan rallado	10	Aceite	1		
					aceite	5				
					Sal	0,2				
ENSALADA	LECHUGA- TOMATE - CEBOLLA		LECHUGA - PIÑA		LECHUGA- TOMATE - CEBOLLA		ZUQUINI - TOMATE - CEBOLLA		TOMATE - PEPINO	
	Lechuga	20	Lechuga	20	Lechuga	20	Zuquini	15	Pepino cohombro	26
	Tomate chonto	15	Piña	20	Tomate chonto	15	Tomate chonto	20	Tomate chonto	23
	Cebolla cabezona	15	Mango	10	Cebolla cabezona	15	Cebolla	15	Limon	4
	Sal	0,2	Crema de leche	5	Sal	0,2	Aceite	3	Sal	0,2
	Limon	4			Limon	4	Sal	0,2		
							Limon	4		
BEBIDA	JUGO DE MORA (200)		JUGO DE FRESA (200)		JUGO DE MANGO (200)		JUGO DE GUAYABA (200)		JUGO DE MARACUYÁ (200)	
	Mora	80	Fresa	80	Mango	80	Guayaba	80	Maracuyá	80
	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5	Azucar	5
POSTRE	Bocadillo	1	Galleta cuca	1	Galleta tipo Wafer	1	Galleta sultana	1	Galleta tipo Wafer	1

PRODUCTO	MEDIDAS O EMPAQUE	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

LACTOSA	200 CC	La lactosa es el componente hidrocarbonado de le leche. Es menos dulce que la sacarosa. Es hidrolizada por la lactasa en el intestino delgado a glucosa y galactosa, que son absorbidas. La lactosa se usa ampliamente en la industria farmacéutica en la fabricación de cápsulas y comprimidos (diluyente), de polvos (para dar volumen), y como vehículo para fármacos en inhaladores de polvo seco. Por no ser inerte no está exento de riesgos. Absorbe la humedad de los principios activos higroscópicos y es útil para principios activos insolubles en agua (ya que hace la mezcla más hidrofílica), pero en medio básico se oxida y da subproductos amarillentos. La lactosa además es un diurético y laxante suave. También se usa como nutriente en la preparación de leche modificada para niños y convalecientes para ajustar su contenido en hidratos de carbono, aunque se aconseja emplearla con moderación ya que puede producir efecto laxante y deposiciones demasiado ácidas.
CEREAL	70 O 100 GR	- El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente expedida por el INVIMA. - Si el producto es fortificado con adición de vitaminas o minerales, deberá contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha

		técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas.
HARINA O PRODUCTO DE MOLINO	70 O 100 GR	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.
FRUTA ORGANICA FRSCA	100 GR	Contienen más propiedades. De acuerdo a un experimento realizado por The Organic Center, un organismo especializado en la producción de alimentos orgánicos, un 75 % de los alimentos evaluados presentaron un mayor número de polifenoles y antioxidantes, sustancias encargadas de combatir los efectos de los radicales libres que repercuten directamente en las células. Presentan menos peligros químicos. Al no contener residuos de pesticidas relacionados con problemas del

		sistema digestivo, mareos, ansiedad e intoxicaciones, su consumo resulta benéfico para el cuerpo. Esto mismo presenta un beneficio para la salud de todos los involucrados en la cadena de producción y comercialización de la fruta. Protegen del medio ambiente. Debido a que la agricultura orgánica emplea únicamente métodos naturales, tanto para la nutrición de las plantas como para el control de plagas, ayuda a preservar las condiciones del suelo, así como de la fauna local.

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

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

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

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

Ahora bien, de manera específica la Resolución 5109 de 2005, en el artículo 7, establece: "Rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados reempacados o reenvasados. Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en expendios de alimentos para su posterior comercialización, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la presente resolución y deberán contener como mínimo, la siguiente información:
1. Nombre del alimento.
2. Contenido neto.
3. Nombre y dirección del fabricante o importador.
4. Nombre y dirección del fraccionador, reenvasador o empacador.
5. Número o código del lote de producción.
6. Fecha de vencimiento y/o de duración mínima, acorde con el literal g) del subnúmeral 5.6.2 del artículo 5o de la presente resolución.
7. Sistema de conservación.

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

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

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

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

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

B. PAGO POR RECONOCIMIENTO ECONOMICO A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El programa PAAM contará con dos manipuladoras de alimentos las cuales se les realizará el reconocimiento económico como a continuación se relaciona

TALENTO HUMANO 2026	Manipuladora de alimentos con certificado en manipulación de alimentos y médico ocupacional, con disponibilida de mínimo 6 horas diarias, por un plazo de 5 meses	1	61	5	3.037.247	15.186.237		$15.186.237
TALENTO HUMANO 2026	Manipuladora de alimentos con certificado en manipulación de alimentos y médico ocupacional, con disponibilida de mínimo 4 horas diarias de lunes a sábado, por un plazo de 5 meses	1	61	496	21.341	10.585.258		$10.585.258
SUBTOTAL COMPONENTES PAAM							$ -	**25.771.496**

C. INSUMOS DE ASEO, GAS Y DOTACION DE MANIPULADORAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pipeta de gas de 100 Libras	Unidad	8	370.000	$ 2.960.000
Jabón líquido para el lavado de platos que contenga la ficha técnica del fabricante (olor neutro) x 4 Litros con dispensador	Litro	10	33.700	$ 337.000
Hipoclorito que contenga la ficha técnica del fabricante Concentración de 5.25% x 4 litros con dispensador	Litro	10	22.800	$ 228.000
Jabón líquido para aseo general superficies que contenga la ficha técnica del fabricante (olor neutro) x 4 litros con dispensador	Litro	10	32.000	$ 320.000
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos en dispensador y con identificación del producto que contenga la ficha técnica del fabricante (olor neutro) x 4 litros	Litro	5	49.000	$ 245.000
Delantal plástico paquete x 25	Unidad	11	20.000	$ 220.000
Gorro de malla blanca caja x 100	Unidad	4	7.500	$ 30.000
Tapa Bocas tela quirugica x 50	Unidad	4	22.311	$ 89.243

Guantes nitrilo caja x 100	Unidad	2	35.314	$ 70.628
Uniforme antifluido dama unicolor	Unidad	4	98.550	$ 394.200
Zapato Antideslizante	Unidad	4	62.634	$ 250.536
				$ 5.144.607

CLÁUSULA CUARTA. VALOR DEL CONTRATO. El valor del presente contrato se establece en CIENTO DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS L.M. ($ 102.743.847) IVA INCLUIDO.

CLAUSULA QUINTA. FORMA DE PAGO: Se realizaran CINCO (5) pagos mensuales posterior a la entrega de la respectiva factura e informe de ejecución donde se detalle el suministro de raciones entregadas, el pago correspondiente a las manipuladoras de alimentos y el suministro de insumos de aseo, gas y dotación de las manipuladoras previa presentación de la certificación de cumplimiento de los salarios, prestaciones sociales y demás pagos al Sistema de Seguridad Social Integral de acuerdo con lo previsto en la Ley 789 de 2002, y sujeta a la constancia de recibo a satisfacción que suscriba el Supervisor del contrato.

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

El pago se realizará dentro de los diez (10) siguientes a su presentación y disponibilidad de cupo PAC, de conformidad con el artículo 73 del decreto Ley 111 de 1996. **PARÁGRAFO 1:** como requisito para el pago el contratista deberá presentar informe escrito aprobado por el supervisor del contrato. **PARAGRAFO 2**: De los pagos se descontarán los impuestos respectivos que apliquen según el régimen tributario del contratista cuya verificación se hará por parte de la oficina de presupuesto y contabilidad del municipio de San Jerónimo.
CLÁUSULA SEXTA. PLAZO: El plazo estimado de ejecución será de 124 días hábiles de lunes a sábado, contados a partir del acta de inicio, sin superar la vigencia 2026.

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

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

- **CUMPLIMIENTO:** Mediante la cual se ampara el cumplimiento general del contrato, por cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato por el término de ejecución del mismo y cuatro (4) meses más.

- **SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES:** Mediante la cual el contratista garantiza el pago de Salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que el contratista haya de utilizar para la ejecución del contrato, equivalente al diez (10%) del valor total del contrato, con vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.

- **CALIDAD DEL SERVICIO:** Para garantizar la calidad del servicio el contratista constituirá un amparo en cuantía equivalente al Diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia de cuatro (4) meses más, contados a partir de la fecha de recibido a satisfacción.

- **PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL** el valor de la garantía ser como mínimo de 200 SMMLV y que cubra la totalidad de la duración del contrato.

Esta póliza deberá contener en forma expresa y en adición a la cobertura básica de predios, labores y operaciones, los amparos estipulados por el Decreto 1082 de 2015, articulo 2.2.1.2.3.1.8
NOTA: En todo caso, el Contratista se obliga a ajustar la vigencia de las garantías de cumplimiento y de responsabilidad extracontractual por todo el plazo de ejecución del contrato y el término adicional que señala para cada uno de los amparos señalados.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. APROPIACION PRESUPUESTAL: En razón del presente contrato se harán con cargo a Disponibilidad presupuestal N° CDP No 202 y 203 del 09 de febrero de 2026. Este contrato se ejecutará con estricta sujeción a las cláusulas en él contenidas y EL CONTRATISTA será responsable de las fallas que se adviertan, sin perjuicio de la responsabilidad a que se refieren los artículos 52, 53, 55, 56 y 58 de la Ley 80 de 1993.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÈCIMA NOVENA. CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO: El presente contrato termina por las siguientes causales: a) La ejecución total del

objeto del contrato; b) El cumplimiento del plazo estipulado; c) Por incumplimiento de las cláusulas y las demás causales que contempla el régimen contractual colombiano.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. EJECUCION: Para la iniciación de la prestación del servicio objeto de este contrato, se requerirá del certificado de registro presupuestal y constancia del pago de seguridad social integral, aprobación de la garantía única y firma del acta de inicio.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. PERFECCIONAMIENTO: El presente contrato quedará perfeccionado con la firma de las partes, con lo cual se entiende que hay acuerdo sobre el objeto y la contraprestación.

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

De conformidad con lo que antecede, en ejercicio de las facultades de que son titulares cada uno de los firmantes, suscriben este Contrato en la ciudad de San Jerónimo a los diez (10) días del mes de marzo de Dos Mil Veintiséis (2026).

DONALDO FERNAN VIVARES GALLEGO
Alcalde Municipal

JOHVANY LOAIZA ÁLVAREZ
R.L Fundación Acción Solidaria por Colombia ACSOCOL

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