CONTRATO No. 55125-2026
DERIVADO DEL PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA SASI-6223-2026, CELEBRADO ENTRE EL POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID Y AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S. CON NIT. 901242060-9.

EL POLITÉCNICO COLOMBIANO "JAIME ISAZA CADAVID", Institución Universitaria de Educación Superior, creado mediante Ordenanza Departamental No. 41 del 10 de diciembre de 1963 y el Decreto 33 de 1964, organizado como establecimiento público del orden departamental, representado legalmente para la firma del presente contrato por el Doctor, **OSCAR ALBERTO GAVIRIA PALACIO,** identificado con la cédula de ciudadanía Nro. 98.530.179, nombrado mediante Resolución Nro. 202205000406 del 06 de julio de 2022, y su respectiva Acta de Posesión suscrita, en uso de las facultades y funciones delegadas mediante Resolución Rectoral No. 202535001027 del 16 de diciembre de 2025, el artículo 24 literal i) del Acuerdo No. 10 del 21 de abril de 2008, la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, sus decretos reglamentarios y demás normas concordantes, y quien que en adelante se denominará **EL POLITÉCNICO** con **NIT. 890.980.136-6**, y de la otra, SARA CRISTINA GRANADA HIDALGO, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.152.702.573**,** mayor de edad, quien actúa como Representante Legal de **AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S.,** con **NIT.** 901242060-9, sociedad con domicilio en Medellín, debidamente constituida, con matrícula No. 21-634759-12, del 02 de enero de 2019, Dirección: Carrera 80 44 B 135, teléfono 3012489633, Email: gerencia@ambrosiaempresarial.com, quien para efectos del presente contrato se denominará EL **CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas, previas las siguientes: **CONSIDERACIONES**: **1)** Que el Comité de Orientación y Seguimiento COS en Acta No. 08 del 04 de febrero de 2026, estimó como Selección Abreviada Modalidad Subasta Inversa Electrónica el mecanismo para la mencionada selección del contratista en los términos del numeral 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1474 de 2011 y contiene la información la señalada en el artículo 2° Numeral 2°, literal a) de la Ley 1150 de 2007, mediante la modalidad del artículo 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015, adelantado en forma electrónica por el SECOP II. **2)** Que el contrato a celebrar se somete a lo dispuesto en la Ley 80 de1993, sus decretos Reglamentarios, sus normas complementarias y a las disposiciones del Código Civil y Código de Comercio, en lo pertinente, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Ley 1882 de 2018, Ley 2069 de 2020 y demás decretos reglamentarios y normas que le sean concordantes. **3)** Que el Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid, está interesado en adelantar un proceso contractual con el fin de llevar a cabo las necesidades establecidas en los estudios previos y los pliegos de condiciones. **4)** Que, por Resolución de Inicio Nro. S 202635000138 del 24 de febrero del 2026, y de conformidad con lo dispuesto en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios, se declaró abierto el Proceso de Contratación de Selección Abreviada por Subasta Inversa Electrónica SASI-6223-2026, que tiene por objeto: Adquisición e implementación de solución almacenamiento tipo SAN para el Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid. **5)** Que, para la selección del CONTRATISTA, se utilizó el procedimiento de Subasta Inversa por el Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II, atendiendo estrictamente a los términos establecidos en el Cronograma del Pliego Electrónico. **6)** Que, el presupuesto oficial para el presente proceso de selección, QUINIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($535.000.000), con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal CDP 99 de la vigencia 2026, incluidos impuestos y contribuciones de ley. **7)** Que el día TRES (03) de marzo de 2026, dentro del término señalado para el cierre, se recibieron TRES (03) OFERTA, así: Que, mediante evaluación preliminar fechada el día 06 de marzo de 2026, se solicitó a los tres proponentes para subsanar y así cumplir con los requisitos jurídicos, técnicos y financieros. **8)** Que, mediante evaluación definitiva del 18 de marzo del 2026, luego de observaciones recibidas, quedaron habilitados para participar en la subasta los oferentes ENRIPAN S.A.S. y LA COCINA DE LUIS S.A.S., quienes cumplieron con los requisitos técnicos, jurídicos y financieros establecidos en los pliegos de condiciones definitivos. Y así mismo se requirió al proponente AMBROSíA EMPRESARIAL S.A.S. para subsanar máximo hasta el día 19 de MARZO DE 2026 HASTA LAS 11:30 AM, conforme a la regla de subsanabilidad consagrada en el parágrafo 4 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 – adicionado por la Ley 1882 de 2018. **9)** Que el oferente AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S. subsanó y fue habilitado para participar en la Subasta Inversa Electrónica desarrollada en la plataforma transaccional Secop II. **10)** Que el Comité Evaluador verificó el cumplimiento de los requisitos habilitantes de carácter jurídico, técnico y financiero,

de conformidad con lo establecido en los pliegos de condiciones, concluyendo que los siguientes proponentes se encontraban habilitados:

- INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S
- LA COCINA DE LUIS SA.S.
- AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S.

11) Que, el día diecinueve (19) de marzo del 2026 a las 02:00 P.M, se llevó a cabo la programada Subasta inversa electrónica del proceso SASI-6223-2026 a través de la plataforma de contratación pública Secop II, obteniéndose como resultado la mejor oferta económica presentada por:
AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S., por un valor de CUATROCIENTOS CUATRO MILLONES DE PESOS M.CTE ($404.000.000). **12)** Que, dado el porcentaje de ahorro de la oferta supera el 20% respecto del presupuesto oficial del proceso, el proponente AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S. fue requerido por la Entidad para efectos de verificar que su ofrecimiento no es artificialmente bajo, determinar objetivamente su capacidad operativa para la ejecución de los ítems ofertados y que su oferta no ponga en riesgo el cumplimiento del contrato ni el equilibrio económico del mismo, teniendo en cuenta lo consagrado en el artículo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015. **13)** Que dentro del término el oferente respondió al requerimiento conforme a lo solicitado y contando con suficiencia de la justificación, conforme a la Guía de para el manejo de precios presuntamente artificialmente bajos de Colombia Compra Eficiente CCE. **13)** Que, por lo anterior, el contrato se adjudicará al oferente AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S., con NIT: 901242060-9, Representada legalmente por SARA CRISTINA GRANADA HIDALGO identificada con cédula de ciudadanía: 1.152.702.573, el contrato es "tipo bolsa" o "monto agotable", lo cual significa que el valor del contrato se adjudicará por el valor total del presupuesto, es decir, por la suma de QUINIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M.CTE ($535.000.000) IVA INCLUIDO., con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal 99de la vigencia 2026, incluidos impuestos y contribuciones de ley. Por el término de 285 días calendario, a partir de la firma del acta de inicio con previa aprobación de pólizas de la entidad, sin superar la vigencia a diciembre 31 de 2026 o hasta agotar el presupuesto. **14)** Que el presente contrato se adjudicó mediante la **Resolución Nº 202635000203 del 26 de marzo de 2026**, por cumplir con las especificaciones jurídica, financiera y técnicamente en las condiciones exigidas por la Entidad. Por lo anterior, el presente contrato se regirá por las siguientes cláusulas: **CLAUSULA PRIMERA – OBJETO:** "*Prestación del servicio de alimentación servida a un grupo de estudiantes previamente seleccionado en el Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid*" **CLAUSULA SEGUNDA:** El valor del presente contrato es de **QUINIENTOS TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ML. ($535.000.000)**, **IVA INCLUIDO**. **PARAGRAFO PRIMERO:** Se deberán tener en cuenta los descuentos sobre los pagos que indique el Área Financiera del Politécnico, según los servicios que se prestarán y las demás deducciones que por legislación nacional o actos administrativos departamentales o locales, estuviere obligado EL POLITÉCNICO a deducir al contratista. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El CONTRATISTA se obliga a informar a EL POLITÉCNICO el número de una cuenta bancaria (corriente o de ahorros), a su nombre; en la cual le serán consignados o transferidos electrónicamente, los pagos que por este concepto le efectúe EL POLITÉCNICO. **CLÁUSULA TERCERA. FORMA DE PAGO**. Pagos parciales mensuales dependiendo de la cantidad de alimentación servida mensual y previa certificación del supervisor del contrato sobre el cumplimiento de requisitos. Sujeto al PAC de la Institución. En todo caso, el pago se hará treinta (30) días posteriores a la fecha de radicación de la factura con todos los documentos requeridos. **CLÁUSULA CUARTA. PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN.** El plazo de ejecución será de 285 días calendario, a partir de la firma del acta de inicio con previa aprobación de pólizas de la entidad, sin superar la vigencia a diciembre 31 de 2026 o hasta agotar el presupuesto. El lugar de ejecución del contrato será en las Instalaciones del Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid de las diferentes sedes en las cuales se preste servicio educativo. **CLAUSULA QUINTA – ACTIVIDADES, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES. A. ACTIVIDADES: 1)**

1- Proveer el servicio de alimentación de acuerdo a los términos establecidos, respetando siempre la calidad y la cantidad de los alimentos y lo ordenado en la Resolución 2674 de 2013; que establece los requisitos sanitarios para la cadena alimenticia; así como demás normativa vigente en la materia.
2- Hacer entrega oportuna de los alimentos en los lugares y horarios requeridos ajustados a las dinámicas institucionales en cada una de las sedes, de acuerdo con las instrucciones del supervisor del contrato.
3- El menú de la alimentación se va a convenir semanalmente por escrito entre la supervisión del contrato y/o el apoyo técnico designado y el nutricionista de la empresa, se validará los jueves de cada semana. Estará sujeto a las reglamentaciones nutricionales consignadas en la normatividad colombiana vigente Resolución 810 de 2021.

4- El almuerzo será servido a los estudiantes en los recipientes suministrados, siguiendo los parámetros sanitarios resueltos en la resolución 2674 de 2013 y resolución 683 de 2012 (requisitos sanitarios a cumplir en materiales objetos y envases para alimentos transportados). Recipiente plástico con tapa con las siguientes dimensiones mínimas: Alto 8 cm, largo 22 cm y ancho 15 cm.
Imagen de referencia:



5- El refrigerio será servido a los estudiantes empacado, resolución 683 de 2012 (requisitos sanitarios a cumplir en materiales objetos y envases para alimentos transportados).
6- Presentar informes escritos diarios con registros fotográficos de las cantidades suministradas en cada sede y presentar previa a la facturación, informe con relación a pedidos, cantidades entregadas y demás información solicitados por la supervisión.
7- Disponer de 1 equipo portátil, puerto Internet, conectividad inalámbrica o por módem a Internet la sede Medellín, y un (1) equipo con las mismas especificaciones en cada sede.
8- Disponer de un software especializado de gestión alimentaria, el cual permita la administración integral del servicio, incluyendo como mínimo la gestión de pedidos, la identificación de los usuarios beneficiarios y el registro en tiempo real de las entregas realizadas por sede y jornada. Dicho sistema deberá permitir el control de pre facturación, así como la conciliación automática de las mismas frente a los servicios efectivamente prestados, garantizando trazabilidad, transparencia y oportunidad en la información para efectos de supervisión, control y pago. El software deberá encontrarse operativo desde el inicio de la ejecución contractual y estar disponible para consulta del supervisor del contrato cuando así se requiera.
9- Se ha de propiciar un (1) digitador por cada sede y mínimo 2 (dos) manipuladores de alimentos más para la entrega adecuada de los complementos, esto se requiere diariamente al momento de la entrega, los requisitos se encuentran con el personal mínimo requerido.
10-En las sedes en las que no está el programa computarizado, la entrega de los complementos se hará según instrucciones del supervisor del contrato y de acuerdo al recurso humano disponible en la sede, preferiblemente quien lidere los temas de Bienestar, según la dinámica empleada para dicha actividad, el proveedor se encargará de suministrar los recursos para la logística.
11-Supervisar la recolección de los residuos y el retiro de los mismos de la Institución en los casos en los cuales, por motivos de fuerza mayor, se tengan que entregar los alimentos en contenedores diferentes a los solicitados en las condiciones técnicas. Labor que es realizada de acuerdo al plan de manejo de residuos de la Institución, por el personal de aseo y mantenimiento.
12-Llegar como mínimo una hora antes del inicio de la prestación del servicio diario para verificar la logística necesaria: chequear aseo, alimentos, funcionamiento de los equipos, conectividad, entre otros. FBI42 Formato de Seguimiento semanal.
13-Presentar los planes de contingencia que garanticen la prestación del servicio y la entrega de los complementos a los beneficiarios en los mismos días y horarios previstos, reemplazo de alimentos con presentación inadecuada, derrames, entre otras situaciones que se puedan presentar, sin afectar a los usuarios del programa.
14-Cambiar el menú en caso de ser necesario y solicitado por el supervisor, según la aceptabilidad por parte de los estudiantes frente a las preparaciones y productos ofrecidos. Lo cual estará sujeto a la reunión semanal de

verificación de minuta, donde en el acta se exprese los cambios hechos a la minuta por reclamaciones o aceptabilidad de los usuarios.
15-No repetir más de dos veces una misma preparación en el ciclo de menús entregado semanalmente por Sede, pactado con el director, exceptuando en los casos del arroz blanco, papa, plátano o aquellos productos que son base de la alimentación en cada una de las sedes y/o instalaciones donde se presta el servicio.
16-Las bebidas deben ser entregadas en vasos que no sean de vidrio o, en su defecto, en un contenedor biodegradable, respetando las unidades de medida pactadas en el pliego de condiciones, condición que puede variar de acuerdo a la dinámica de cada sede, según criterio del supervisor del contrato.
17-Disponer toda la logística necesaria para servir los alimentos, en recipientes en el sitio de prestación del servicio, contando con las herramientas de medida requeridas para garantizar que las cantidades y pesos solicitados en las minutas se cumpla, asegurando las condiciones de limpieza y desinfección de dichos elementos, a través de registros evidenciables que en cualquier momento del contrato pueden ser auditados por el supervisor.
18-Durante los tiempos definidos por la institución para la prestación del servicio, el operador sólo puede servir a los usuarios del programa en los recipientes para tal fin. Pasado el tiempo de servicio del programa por parte de los usuarios registrados o por circunstancias que considere el Supervisor, se pueden servir y entregar los alimentos restantes a los estudiantes que estén dispuestos a consumirlos hasta agotar la existencia, registrando a estos estudiantes en el sistema y respetando las cantidades pactadas en la minuta, correspondientes al pedido del día. Lo anterior, previa autorización del Supervisor.
19-De común acuerdo con la supervisión del contrato, estar prestos a concertar actividades que, en la prestación del servicio de alimentación, como condición de bienestar multiestamentaria, beneficien a la comunidad, sin afectar el equilibrio contractual y de acuerdo a las posibilidades de cada sede, según su dinámica.
20-Diseñar el menú avalado por el profesional titulado en nutrición o Ingeniero de alimentos, que cumpla los parámetros conforme a lo estipulado por la Institución, para tres semanas de lunes a viernes en la sede Medellín para un total de una minuta patrón de 15 menús diferentes, para los almuerzos y refrigerios con base a la minuta patrón presentada por la Institución, condiciones que pueden variar de acuerdo a la dinámica de la sede. Todo lo anterior, deberá tener aprobación de la supervisión. El diseño del menú deberá entregarse cada viernes para saber la rotación de la semana. Dicha minuta deberá estar complementada con las valoraciones nutricionales de cada una de las porciones.
21-El complemento alimentario se distribuirá en cada sede de acuerdo a los horarios definidos por el supervisor para la prestación del servicio, según las necesidades Institucionales, horarios que le serán informados al contratista para organizar su logística.
22-En razón de la adecuada prestación del servicio, cuando las condiciones Institucionales cambien, la Institución podrá redefinir nuevos horarios, los cuales se avisarán al operador prudentemente para que organice los aspectos logísticos, tomando en cuenta que la prestación del servicio educativo en la Institución se realiza de lunes a domingo entre las 6hrs y las 22hrs.
23-En caso de que haya escasez de cosecha o dificultad con la obtención de algún producto se debe de reemplazar por otro de igual o mejor calidad, avisando con antelación al supervisor del contrato.
24-En caso de un nuevo confinamiento por pandemia o cualquier otro motivo que por fuerza mayor lleve a la comunidad académica a recibir sus clases en virtualidad por un período superior a un mes, se han de tener en cuenta las siguientes consideraciones:
a. Para las entregas domiciliarias de los paquetes alimentarios, el Contratista deberá tener vehículo certificado para entrega de alimentos por la Secretaría de Salud, para lo cual deberá presentar el acta de aptitud para transporte de alimentos con periodicidad anual y con puntajes superiores al 80% de cumplimiento)
b. El paquete alimentario solo se debe entregar al estudiante beneficiario, previa verificación de documento de identidad, se debe hacer firmar por el estudiante la respectiva planilla y tomar los registros fotográficos necesarios.
c. Las entregas se realizan dos veces al mes por cada estudiante y sí hay dificultad en el acceso a la residencia, se ha de concertar previamente con el estudiante un lugar de encuentro cercano a la misma, de manera que se garantice la entrega del beneficio al estudiante.

25-El servicio de alimentación en sitio se va a servir de la siguiente manera: En la sede Medellín se prestará servicio entre los días lunes a viernes, y en las sedes Rionegro y Apartadó se prestará el servicio entre los días lunes al sábado.
26-Contar con los certificados de fumigación necesarios en el/los sitios donde se prestará el servicio.
27-Dar cumplimiento a la Ley 2046 de 2020; modificada por la Ley 2311 de 2023 y demás normas posteriores, donde se garantice la promoción a participación de pequeños productores agropecuarios, agricultura campesina familiar o comunitaria en la compra de los alimentos.
28-Los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos y materias primas que serán usados en los servicios de alimentación en cada una de las sedes, deberán cumplir con el Acta de concepto de aptitud Sanitaria para transporte de alimentos, dado por la secretaria Seccional Municipal de Salud y obtener un puntaje superior al 80% de cumplimiento.

B. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS. Los establecidos por la entidad y aceptados por el oferente como formato anexo-4, dando **CUMPLIMIENTO A LA FICHA DE CONDICIONES TÉCNICAS**, exigidas en el proceso contractual.

ANEXO FICHA TECNICAA FICHA TÉCNICA

ALMUERZOS SEDES POBLADO, RIONEGRO Y APARTADO				
DESCRIPCION	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD (unidad)**	**PRECIO UNITARIO MEDELLIN**	**PRECIO UNITARIO EN RIONEGRO Y APARTADO**
SOPA O SUSTITUTO (de comúnacuerdo con la supervisión del contrato)	220 gr cocida de sólido, el cual puede estar compuesto por plátanos, tubérculos, leguminosas, cereales y verduras, o sustituto que puede ser variedad de vegetales y/o tubérculos en preparaciónvariada en seco.	1	$30.700	$30.700
PROTEÍNA (Pollo, res, cerdo, pescado)	110 gr en crudo, (cuando sea pollo, sólo usar pechuga o contramuslo)			
ARROZ	100 gr en cocido			
ENERGÉTICO – COMPLEMENTO (Guarnición)	100 gr en cocido (papas, yuca, plátanos)			
	40gr energéticos con base de harinas.			
VERDURA	100 gr, de estos se deben ofrecer en ensalada 70gr y 30gr en otras preparaciones (arroz, sustituto de sopas,energéticos)			
BEBIDA (Jugo y/o leche)	200 cc			
POSTRE	30 gr			

REFRIGERIOS SEDES POBLADO, RIONEGRO Y APARTADÓ	
DESCRIPCION	**UNIDAD MEDIDA**
PROTEINA, QUESO O SUSTITUTO (carnes frías, diferentes tipos de quesos o huevo en variedad de preparaciones)	90 gr en crudo.
CEREALES	Un total de 90 gr: 60 gr en cocido más cereal adicional de 30 gr
GRASA	1 sachet de salsa con cada refrigerio de 8 a 10gr.
BEBIDA (Jugo y/o lácteo)	200 cc de bebida
FRUTA	1 unidad de 110 gr adicional a la contenida en el jugo.
POSTRE	30 gr

C. OBLIGACIONES: Son obligaciones del **CONTRATISTA**: **1**

1- Proveer el servicio de alimentación de acuerdo a la minuta establecida, respetando siempre la calidad y la cantidad de los alimentos.

2- Coordinar con el supervisor del contrato la ejecución de las diferentes actividades y hacer la entrega de los alimentos en los lugares requeridos, previo a la lista de chequeo de conformidad.

3- Cumplir con la normatividad establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social para los servicios de alimentación establecidos a través de las secretarías seccionales municipales de Salud.

4- Prestar el servicio de alimentación los días sábados en los centros regionales Rionegro y Apartadó.

5- Presentar informes mensuales sobre el seguimiento y supervisión en manipulación de alimentos y logística de las sedes regionales en las que no haya planta de producción y factura del contrato (FLG66).

6- Presentar una carpeta digital con los siguientes documentos para ser verificados por la supervisión, antes del inicio del contrato y deberán ser renovados anualmente:

- Copia del concepto sanitario (año en curso o inmediatamente anterior a éste)
- Copia registro sanitario (si aplica por cada referencia de compra)
- Ficha técnica (por cada referencia de compra)
- Copa registro de control integrado de plagas (dos últimos reportes)
- Copia resultados fisicoquímico y microbiológico (dos últimos reportes)
- Copia de tabla nutricional o informe bromatológico (para la minuta autorizada por el supervisor)
- Copia autorización transporte de alimentos
- Copia certificado manipulador de alimentos transportador
- Certificado presencia de pesticidas (para materias primas de origen agropecuario)
- Certificado presencia de metales pesados (para materias primas de origen agropecuario).

7- Controlar la calidad de los alimentos desde el recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los productos solicitados hasta su entrega en los lugares indicados, para lo cual deberá presentar dos ejercicios de trazabilidad completos para dos lotes diferentes del mes, en carpeta digital y enviados al correo electrónico del supervisor para ser evaluados.

8- El proponente debe garantizar el cumplimiento de la minuta programada en el suministro del menú diario y cumplir con los componentes de la minuta patrón establecida.

9- Constituir las pólizas solicitadas por la entidad.
10-Mantenerse al día en el pago de la seguridad social integral, aportes parafiscales y pago de la nómina del personal que presta servicios en las sedes de la Institución y presentar los respectivos soportes de pago de forma mensual al supervisor, al presentar la factura de cobro.
11-El proveedor se hace responsable de la calidad en el servicio, las obligaciones prestacionales de sus empleados y la observancia en el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes, sobre manipulación de alimentos de quienes presten el servicio en todas las sedes y en la planta de producción.
12-Acatar las recomendaciones del supervisor, como enlace directo entre el Politécnico y el Contratista.
13-Informar por escrito al supervisor, las quejas, dudas, reclamos y demás inquietudes que puedan surgir en el desarrollo del objeto contractual.
14-Atender los requerimientos que sean formulados por el supervisor y para efectos de ejecutar en debida forma el contrato.
15-Todas las demás obligaciones consignadas en este estudio previo, en los Pliegos de Condiciones del Proceso y demás documentos que hagan parte de este proceso.
16-Las demás relacionadas con el objeto del contrato.

GESTIÓN AMBIENTAL:
1. Contar con los diferentes permisos que se mencionan a lo largo del estudio previo vigentes.
2. Suministrar la información necesaria para el control sobre los riesgos ambientales que se hayan identificado en la matriz de aspectos e impactos ambientales referentes a la contratación de bienes y servicios, cuando aplique.
3. Utilizar productos o materias primas amigables con el medio ambiente. 4. Demostrar las competencias del personal en las actividades a desarrollar. 5. Durante la ejecución del contrato el contratista deberá verificar el cumplimiento de las normas reglamentarias sobre gestión ambiental, seguridad y salud en el trabajo SG-SST, medicina preventiva, higiene y seguridad industrial y los demás aspectos inherentes que han sido establecidos o establezca la ley y los organismos de control.
6. Garantizar transporte de los víveres hasta cada uno de los establecimientos educativos, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos dando cumplimiento al capítulo VII artículo 27, 28, 29, 30 y 31 de la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 y la resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte, de lo cual suministrará mensualmente las fuentes de verificación.
7. Cuando el proceso implique el suministro de insumos agropecuarios y alimentos para consumo humano o animal, se deberá contar con registro ICA e INVIMA y se deberán suministrar hojas de seguridad y/o ficha técnica del producto. (cuando aplique).
8. Para el cumplimiento del objeto contractual, el contratista debe cumplir con todos los protocolos de bioseguridad establecidos por la Institución.
9. Establecer e implementar una adecuada gestión de los residuos generados por la actividad de la misma, según las disposiciones vigentes al efecto.
10. En caso de accidente de carácter ambiental, la empresa debe establecer y ejecutar un plan de emergencias o procedimiento de actuación.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:
1. (PERSONA NATURAL) Procurar el cuidado integral de su salud
2. (PERSONA NATURAL) Usar adecuadamente los elementos de protección personal (EPP) necesarios para ejecutar la actividad contratada.
3. (PERSONA NATURAL) Informar al interventor o supervisor la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales inmediatamente ocurran.
4. (PERSONA NATURAL) Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por SST o la Administradora de Riesgos Laborales
5. (PERSONA NATURAL) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

6. Realizar la inducción de SST y entregar certificado virtual al interventor/supervisor, con copia a los correos: seguridadysalud@elpoli.edu.co y dlaboral@elpoli.edu.co. 7. (PERSONA JURIDICA) Reportar a la Administradora de Riesgos Laborales los accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
8. (PERSONA JURIDICA) Investigar todos los incidentes y accidentes de trabajo y hacer llegar copia virtual a seguridadysalud@elpoli.edu.co
9. (PERSONA JURIDICA) Realizar actividades de prevención y promoción en SST 10. (PERSONA JURIDICA) Realizar entrega de dotación, inspección y capacitación de los Equipos de Protección Personal –EPP- según la labor que se vaya a desempeñar
11. (PERSONA JURIDICA) Fomentar y permitir la participación en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por SST o la Administradora de Riesgos Laborales.
12. (PERSONA JURIDICA) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
13. (PERSONA JURIDICA) Designar un responsable de SST
14. (PERSONA JURIDICA) Tener implementado el SG-SST según los criterios definidos en el Manual para Contratistas del Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid.
15. Cumplir con todos los requisitos para la prevención de accidentes y enfermedades laborales del personal propio y/o el de los proveedores de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente que rija en la materia, y dando aplicación en lo que corresponda al Manual para Contratistas del POLITÉCNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID.

CLÁUSULA SEXTA. OBLIGACIONES DEL POLITÉCNICO.
1- Proveer las condiciones de apoyo necesarias para la adecuada realización de las actividades relacionadas con el objeto del contrato.
2- Suministrar al CONTRATISTA toda la información que se requiera para el cabal cumplimiento del objeto del contrato.
3- Reconocer y pagar oportunamente los honorarios pactados, previo el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA conforme a lo establecido en la cláusula sexta del presente documento.
CLAUSULA SEPTIMA. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL. El valor de este contrato se imputará al Certificado de Disponibilidad Presupuestal **Nº 99 DEL 13 DE ENERO DE 2026**. **CLÁUSULA OCTAVA. SUPERVISIÓN.** EL POLITÉCNICO mantendrá durante todo el tiempo de ejecución del contrato, una supervisión Colegiada, Luz Mery León Vasco CC. 43568652, lmleon@elpoli.edu.co, profesional universitaria (e) en la Dirección de Bienestar Institucional e Interacción Social, Isabel Cristina Cano Ramírez, C.C. 1128279978, isabelcanor@elpoli.edu.co, profesional especializada, en el Centro Regional Oriente - Rionegro y Andrés Felipe Gómez Arroyo, C.C. 1040365938, afgomez@elpoli.edu.co, profesional especializado, Centro Regional Urabá – Apartadó. O por quien sea designado por el Ordenador del Gasto mediante oficio, para determinar que el objeto del contrato se esté desarrollando de acuerdo con lo pactado. El supervisor vigilará que no haya retrasos en la ejecución del contrato, comprobará las variaciones y otras condiciones que puedan alterar el objeto del mismo y en general verificará que se ejecute de conformidad con lo dispuesto en el presente contrato. **PARAGRAFO PRIMERO. OBLIGACIONES DEL SUPERVISOR** (a), entre otras: **1)** Vigilar el cumplimiento del objeto del contrato. **2)** Resolver las dudas que tenga EL CONTRATISTA, respecto del desarrollo del objeto contractual y de la información o logística necesaria para su cumplimiento. **3)** Suministrar oportunamente la información de la Institución que sirva al contratista para el desarrollo de su objeto contractual. **4)** Recibir y aprobar, los informes presentados por EL CONTRATISTA relacionados con el cumplimiento del objeto del contrato. **5)** Presentar las observaciones que juzgue convenientes. **6)** Certificar el cumplimiento del objeto del contrato para proceder a los respectivos pagos. **7)** Estar atento a la fecha del vencimiento del contrato, a fin de determinar de acuerdo a las necesidades del servicio, la viabilidad de suscribir eventuales adiciones y prorrogas al mismo. **8)** Vigilará que no haya retrasos en la ejecución del objeto del contrato, comprobará las variaciones y otras condiciones que puedan alterar el objeto del mismo y en general verificará que éste se ejecute de conformidad con lo dispuesto en el presente contrato. **9)** Suscribir el Acta de Inicio. **PARAGRAFO SEGUNDO.** De conformidad con el parágrafo del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el requisito del pago de la seguridad social integral del Contratista, deberá acreditarse para la ejecución del contrato y para la realización de cada pago derivado del contrato estatal. El servidor público (supervisor) que sin justa causa no verifique el pago de los aportes, incurrirá en causal de mala conducta, que

será sancionada con arreglo al régimen disciplinario vigente. **CLAUSULA NOVENA. GARANTÍAS**. El contratista deberá constituir en favor del Politécnico Colombiano Jaime Isaza Cadavid las siguientes garantías:

1. Póliza de Cumplimiento del contrato y cláusula penal, en cuantía equivalente como mínimo, al quince por ciento (15%) del valor del contrato, por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más.

2. Póliza de calidad del servicio, en cuantía equivalente como mínimo, al quince por ciento (15%) del valor del contrato, por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más.

3. Seguro de responsabilidad civil extracontractual, por un valor no inferior al 200 SMLMV y por el plazo del contrato más.

4. Póliza de pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones del personal: Para garantizar el cumplimiento y pago de las obligaciones referentes a salarios, prestaciones sociales y demás obligaciones laborales con sus trabajadores, EL CONTRATISTA deberá constituir una póliza equivalente al 15% del valor total del presente contrato, con una vigencia igual a la del mismo y tres (3) años más.

CLÁUSULA DECIMA. CLÁUSULA PENAL. El incumplimiento de las obligaciones contractuales dará lugar a hacer efectiva la cláusula penal que se estipula y es equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del contrato, la que se hará efectiva por el simple retardo y por el hecho de su pago no se entiende extinguida la obligación principal, en cuyo caso este contrato prestará el mérito ejecutivo correspondiente y sin que haya lugar a constitución en mora. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. MULTAS.** De conformidad con el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, en caso de incumplimiento en los plazos de entrega, o ante el requerimiento de cambios en las calidades de los bienes, se impondrán multas así: **a)** Por cada día de retraso en el cumplimiento de las actividades requeridas, 1% del valor del contrato por cada día de inobservancia. **b)** En caso de incumplimiento, ante requerimientos de calidad, 1% del valor del contrato, por cada día de inobservancia. **PARÁGRAFO.** Dichas multas podrán deducirse de lo que adeude EL POLITÉCNICO al contratista por concepto de honorarios, de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL.** El presente contrato, además de lo dispuesto en las cláusulas aquí estipuladas se regirá por las cláusulas excepcionales al derecho común de terminación, interpretación y modificación unilaterales, señaladas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. CADUCIDAD Y EFECTOS.** EL POLITÉCNICO podrá declarar la caducidad administrativa del contrato por medio de Resolución motivada en el evento de presentarse alguna de las circunstancias previstas en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993 y en caso de incumplimiento por parte de EL CONTRATISTA de las obligaciones pactadas en el presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** Las diferencias que puedan surgir en razón de la celebración, ejecución, desarrollo y terminación del presente contrato se someterán a los mecanismos de solución directa de controversias contractuales de conciliación, amigable composición y transacción previstos en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993 y en última instancia, ante las autoridades jurisdiccionales competentes. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. CESIÓN.** EL CONTRATISTA no podrá ceder parcial ni totalmente la ejecución del presente contrato a un tercero, salvo previa autorización expresa y escrita del POLITÉCNICO. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. CLÁUSULA DE INDEMNIDAD.** EL CONTRATISTA deberá mantener a EL POLITÉCNICO libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA. DOCUMENTOS:** Forman parte integral de este contrato: Los Estudios Previos, los Pliegos de Condiciones Definitivos del Proceso de selección, la propuesta presentada por el CONTRATISTA y los documentos producidos en desarrollo de dicho Proceso. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN**: El presente contrato se perfecciona con la suscripción de las partes y el certificado de disponibilidad presupuestal. Para su ejecución se requiere el certificado de registro presupuestal y EL CONTRATISTA deberá constituir las pólizas contempladas en este contrato, que deberán ser aprobadas por EL POLITÉCNICO, y aportar los pagos correspondientes al Sistema General de Seguridad Social. Todos los documentos para la legalización y ejecución del contrato los deberá aportar dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del mismo, so pena de la imposición de multas sucesivas de acuerdo con la cláusula décima primera. Los gastos que demande la legalización del contrato, serán por cuenta de EL CONTRATISTA. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA. LIQUIDACIÓN**. A la terminación del presente contrato, las partes suscribirán un Acta en la cual conste detalladamente la liquidación definitiva del contrato, en los términos del artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. **CLÁUSULA VIGÉSIMA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** EL CONTRATISTA manifiesta, bajo la gravedad del juramento, no estar incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades establecidas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás normas vigentes. **CLAUSULA**

VIGÉSIMA PRIMERA. NOTIFICACIONES ELECTRONICAS. EL CONTRATISTA autoriza las notificaciones electrónicas con base a la Ley 527 de 1999, artículos 56 y 205 de la Ley 1437 de 2011, modificados por la Ley 2080 de 2021, Ley 1564 de 2012 y el Decreto 806 de 2020. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. DOMICILIO**. Para todos los efectos legales, derivados del presente contrato, se fija como domicilio el Municipio de Medellín

El presente Contrato quedará perfeccionado con aceptación de las partes en la plataforma transaccional SECOP II.

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Proyectó	Luisa Fernanda Paniagua Tabares Abogada contratista Coordinacióin de Adquisiciones		24/03/2026
	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		