CONTRATO EDUR-PS-101 DE 2026

OBJETO	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE BRICEÑO – ANTIOQUIA, PARA VIGENCIA 2026-2, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N.° 4600019347 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y EL MUNICIPIO DE BRICEÑO.
	EMPRESA DE DESARROLLO URBANO Y RURAL DE TAMESIS – EDUR
CONTRATISTA:	MULTERRAGRO S.A.S
PLAZO EJECUCIÓN:	TREINTA Y DOS (32) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS DESDE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO.
VALOR DEL CONTRATO:	$ 440.277.389,63

Entre los suscritos a saber: **JOHN JAIRO VASQUEZ VELEZ**, mayor de edad, domiciliado en Támesis, identificado con cedula de ciudadanía número 1.045.046.438 de Támesis, Antioquia, en calidad de Gerente y Representante Legal de **EMPRESA DE DESARROLLO URBANO Y RURAL DE TAMESIS - EDUR** con Nit. 901476496-0 de una parte quien para los fines del presente contrato se llamará **EL CONTRATANTE** y por la otra **YEISSON DE JESUS TORRES AREIZA** con Cedula de ciudadanía Nro. 98.701.308, persona mayor de edad, que actúa en nombre de **MULTERRAGRO S.A.S.** con Nit 901.471.406-5**,** quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos acordado celebrar el presente contrato previo las siguientes consideraciones:

1) Que la Empresa de Desarrollo Urbano y Rural De Támesis-EDUR conforme a lo establecido en el manual de contratación elaboro los estudios previos e invitación del proceso de CONTRATACIÓN CON SOLICITUD DE PLURALIDAD DE OFERTAS.
2) Que de conformidad a lo señalado en el artículo 15 del Manual Interno de Contratación de la Empresa de Desarrollo Urbano y Rural de Támesis-EDUR se envió invitación para presentar ofertas
3) Que el contratista presento oferta para contratar la cual fue evaluada por la entidad y conforme al informe de evaluación está cumpliendo con la totalidad de los requisitos exigidos en la invitación.

De conformidad con lo anterior el contrato se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. OBJETO:** EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE BRICEÑO – ANTIOQUIA, PARA VIGENCIA 2026-2, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N.° 4600019347 SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y EL MUNICIPIO DE BRICEÑO.

Alcance del objeto. El contratista se compromete con el CONTRATANTE a desarrollar las siguientes actividades:

Considerando las necesidades del municipio de Briceño, Antioquia, en relación con la implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se detallan a continuación las especificaciones técnicas para la entrega de 1.090 raciones diarias, sin exceder esta cantidad, durante 18 días del calendario escolar. El suministro se realizará en la modalidad de Ración Preparada en Sitio o en su defecto modalidad industrializada, esto si llega a ocurrir algún evento donde no se puede recibir la modalidad de preparada en sitio, con el fin de contribuir activamente al desarrollo de políticas que mejoren las condiciones de los beneficiarios, reduzcan la deserción escolar y fomenten hábitos y estilos de vida saludables en los estudiantes inscritos oficialmente en el SIMAT.

La entrega de raciones se efectuará quincenal y/o semanalmente, con una distribución en 02 entregas durante los 18 días del calendario escolar pendientes por ejecutar, correspondientes al periodo 2026, de acuerdo con los lineamientos técnicos, administrativos y financieros del PAE, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender (UAPA), según las Resoluciones 00335 de 2021, 002 de 2022, 18858 de 2018, y demás disposiciones emitidas por las autoridades competentes. Se garantizará puntualidad en la entrega, así como calidad e inocuidad de los alimentos, incluyendo la minuta alimentaria aprobada por la Gobernación de Antioquia.

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

Municipio de Támesis
Empresa de Desarrollo Urbano y Rural
NIT 901476496-0
Cll 10 No 9-51 - Teléfono: (57) 604 5906968 Ext: 2010

Municipio de Támesis
Antioquia - Colombia

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A	ROM: N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	INDÍENA: N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	r		MENÚ No. 2	r		MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRÍA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
LACTEOS	Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15	
	Cocoa en polvo sin azúcar	5	1 vaso	Panela	9	1 vaso	Cocoa en polvo sin azúcar	5	1 vaso	Avena en hojuelas	10	1 vaso	Fruta de cosecha	60	1 vaso
	Panela	9		Agua	150		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Azúcar refinada	9	
	SANDUCHE DE QUESO	Servido 160	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 86	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 120	Medida Casera
PROTEICO	Pan tajado	44		Carne de cerdo	60		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de res	60		Lentejas	10	1 croqueta
	Queso blanco o campesino	50		Tomate chonto	20		Aceite vegetal	3	1/3 taza	Agua	200		Proteína vegetal de soya (Carve)	7	
	Margarina suave de mesa	5	1 Sanduche	Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Pimentón	10		Harina de trigo fortificada	5	
	Tomate chonto	20		Cebolla cabezona	20					Cebolla junca	10		Pimentón	8	
	Sal yodada	0,1		Ajo	0,5	1/2 taza				Ajo	0,5		Ajo	0,5	
				Pimienta	0,1					Paprika	0,1	1/3 taza	Orégano seco	0,1	
				Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Pimienta	0,1	
				Agua	45					Cilantro	0,5		Cebolla cabezona	15	
				Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Zanahoria	15	
										Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
	TORTA DE ZAHANORIA	Servido 60	Medida Casera	PURÉ DE YUCA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA DE RAMA	Servido 160	Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80	Medida Casera	PAN HAMBURGUESA	Servido 200ml	Medida Casera
CEREAL	Zanahoria	30		Yuca	60		Arroz	40		Harina de maíz	40		Pan hamburguesa	40	1 par
	Harina de trigo fortificada	10		Margarina suave de mesa	10		Agua	125		Margarina suave de mesa	5	1 arepa			
	Huevo de gallina Tipo A	10		Laurel seco	0,1	1/3 taza	Aceite vegetal	3	2/3 taza	Sal yodada	0,2		COMPLEMENTOS PARA ARMAR LA HAMBURGUESA	Servido 100	Medida Casera
	Aceite vegetal	5	1 torta	Ajo	0,5		Cebolla junca	8		Agua	50				
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Tomate chonto	20	
	Canela	0,1											Margarina suave de mesa	2	2 tajadas de tomate
	Azúcar refinada	5								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
				ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
													Cebolla cabezona	10	
				Arroz	40		Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Panela	3	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					Papa capira	70	
				Cebolla cabezona	8	2/3 taza							Aceite vegetal	9	1/3 taza
				Ajo	0,5								Sal yodada	0,5	
				Aceite vegetal	2								Paprika	0,05	0
				Sal yodada	0,5										
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	

IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No.10		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO	Fruta de temporada	60	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Agua	200		Panela	9		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 90	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
PROTEÍCO	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/6 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteina vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,1	
	Ajo	0,5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Agua	15		Sal yodada	0,2	
	Albahaca	0,1					Panela	1,5							
	Cilantro	0,5													
CEREAL	ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 160	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 160	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1/2 taza	papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cúrcuma	0,1		Zanahoria	8		Paprika	0,1	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0,5	
	Achiote (Polvo)	0,1		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 40	Medida Casera	Aceite vegetal	2		Ajo	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera	Platano hartón maduro	50	2 tajadas	Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2		PURÉ DE PAPA CAPIRA	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,5	1/2 taza	Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
	Aceite vegetal	10		CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera	papa capira	70		Azúcar refinada	2				
	Sal yodada	0,5		Frijol	20	1/3 taza	Ajo	0,5		Laurel seco	0,1				
				Agua	80		Sal yodada	0,5	1/4 taza	Orégano seco	0,1				
				Ahuyama	20		Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0,1				
				Tomate chonto	20					Pasta tornillo	20				
				Cebolla junca	8					Agua	125 ml				
				Aceite vegetal	2					Sal yodada	0,5				
				Zanahoria	20					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Paprika	0,1					Platano hartón maduro	70				
				Sal yodada	0,5					Harina de trigo fortificada	10				
										Azúcar refinada	1	2 croquetas			
										Sal yodada	0,2				
										Aceite vegetal	6				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza						

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15		
	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
	Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	
	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 90	Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 46	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 60	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 60	Medida Casera
PROTEÍCO	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo	Carne de res	30	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/5 taza
	Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5		Proteína vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	Servido 80	Medida Casera	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35		Lentejas	20		Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		papa capira	18		Zanahoria	18				
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		Agua	125 ml		Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Zanahoria	18		Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18		Orégano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	12		Laurel seco	0,1				
							Ajo	0,5		Aceite vegetal	2				
							Sal yodada	0,2							
CEREAL	AREPA ASADA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
	Harina de maiz	40	1 arepa	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Pasta corta	20	1/4 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de ángel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05		Pimentón	30	
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	1	
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,2	
										Platano hartón maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	Servido 60	Medida Casera
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	1/4 taza
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
	Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚ
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2026

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A	ROM: N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	INDÍGENA: N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: N/A		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE		

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	220		BEBIDA CHOCOLATADA	220		BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220		AGUA DE PANELA CON LECHE	220	
	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9	
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
PROTEICO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	100		HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	90		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	60		CARNE DE CERDO SALTEADA	75		HUEVO CON GUISO	70 ml	
	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/4 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza
	Papa capira	80		Plátano hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	120		ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA			PATACONES	120		ARROZ CON ZANAHORIA	80		ARROZ BLANCO	110	
	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/3 taza	Plátano hartón verde	160	2 patacones	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
	Cúrcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	80	
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	65	1/5 taza	Frijol	20	1/3 taza
	Agua	100 ml											Agua	80 ml	
										papa capira	60		Zanahoria	18	
										Tomate chonto	20		Plátano hartón verde	15	
										Cebolla cabezona	12		Tomate chonto	18	
										Aceite vegetal	5		Cebolla junca	18	
										Sal yodada	0,6		Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	80	2 tajadas
													Plátano hartón maduro	50	
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	130					FRUTA ENTERA	130				
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA

IMPORTANTE: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

El valor estimado de la ración alimentaria, y por tanto el presupuesto oficial, se calculó tomando como referencia las minutas aprobadas por la Gobernación de Antioquia y el costo de cada ración en relación con el número de cupos a atender. En este proceso, la Gerencia de Seguridad Alimentaria realizó previamente una investigación de mercado para definir el costo y la asignación de cantidades de acuerdo con los ciclos de menú establecidos en el convenio, que serán proporcionados al contratista. Además, a partir de estos ciclos de menú, la entidad territorial realizó cotizaciones en el mercado local para determinar el costo de los productos.

B. ALIMENTOS

Garantizar los insumos necesarios para la entrega del complemento alimentario bajo la modalidad de ración preparada en sitio, de acuerdo con los cupos asignados en los 36 establecimientos educativos del municipio, tanto urbanos como rurales, y en concordancia con las modalidades establecidas por el Ministerio de Educación, en el siguiente orden de prioridad:

a) Preparada en sitio
b) Comida caliente transportada
c) Industrializada

La prestación del servicio se realizará conforme a los días del calendario escolar de cada entidad territorial.

El complemento alimentario entregado será igual para cada estudiante, sin distinción de grupo etario.

Todos los productos deberán ser de alta calidad y cumplir con los requisitos de inocuidad especificados del estudio previo, además de ajustarse a las normas de rotulado de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y a las regulaciones que se emitan para modificar, añadir o sustituir dicha norma. Los alimentos deben adquirirse según el listado de marcas autorizado por la Gerencia de MANA, y deberá reponerse de forma inmediata cualquier producto que sea entregado en condiciones inadecuadas o incompletas (alimentos en mal estado).

Se recomienda implementar estrategias que incentiven la economía local a través de compras públicas de insumos alimentarios a productores locales, en cumplimiento de la Ley 2046 del 6 de agosto de 2020, que establece mecanismos para la inclusión de pequeños productores agropecuarios locales y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas. Esta ley, reglamentada por el Decreto 248 del 9 de marzo de 2021, exige a las entidades públicas la adquisición de un mínimo de productos agropecuarios de origen local. Para cumplir con este propósito, se deberá completar el formato establecido por la Gerencia de MANA.

C. BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, el proponente deberá garantizar que el lugar en el cual se realiza el almacenamiento, ensamble y distribución de los complementos alimentarios cumpla con la normatividad sanitaria vigente de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del estudio previo.

La Bodega de Almacenamiento, deberá contar con: el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente con fecha de expedición no superior a un año y con concepto higiénico sanitario favorable.

D. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:

Rotación de Productos: Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas (PEPS) para garantizar la adecuada rotación de los productos. La empresa debe realizar periódicamente la disposición de productos y materiales en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones, facilitando la limpieza de las instalaciones y eliminando posibles focos de contaminación.

Almacenamiento en Refrigeración o Congelación: Los productos que requieran refrigeración o congelación deberán almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y circulación de aire. Estas instalaciones deben mantenerse limpias y en condiciones higiénicas óptimas, con controles de temperatura y humedad para asegurar la correcta conservación de los productos.

Protección de Insumos y Productos: Los insumos, materias primas y productos terminados se almacenarán de forma que minimice su deterioro y evite condiciones que comprometan su inocuidad, funcionalidad e integridad.

Orden y Espaciamiento: Los insumos, materias primas y productos terminados deberán organizarse en pilas o estibas, separadas al menos 60 cm de las paredes perimetrales, y colocarse sobre paletas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas al menos 15 cm del suelo para permitir inspección, limpieza y fumigación, cuando sea necesario.

Uso Exclusivo de Áreas de Almacenamiento: En los espacios destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados, no podrán realizarse otras actividades ajenas a esta función.

Almacenamiento de Productos Caducados: Los alimentos y materias primas con fecha de vencimiento caducada o devueltos al almacén deberán almacenarse en un área exclusiva, claramente identificada para tal propósito. En ningún caso podrán destinarse al reprocesamiento para consumo humano. Los registros correspondientes estarán disponibles para la autoridad sanitaria competente.

Etiquetado de Sustancias Peligrosas: Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas necesarias en el almacén deberán estar etiquetados adecuadamente, informando sobre su toxicidad y uso seguro.

Almacenamiento de Sustancias Peligrosas: Estas sustancias deberán almacenarse en áreas independientes, con separación física de otros productos. Solo personal capacitado podrá manipularlas para evitar contaminación. Las áreas de almacenamiento estarán debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y ventiladas.

E. TRANSPORTE DE INSUMOS NECESARIOS

Garantizar el transporte de los insumos necesarios para la preparación y entrega de los complementos alimentarios en los 36 establecimientos educativos tanto de la zona urbana como rural del municipio según número de cupos atendidos en cada una, ello según el estudio previo y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o Sustituyan, teniendo en cuenta las distancias y accesibilidad de los establecimientos educativos con respecto al área urbana.

Los costos asociados a este ítem se encuentran discriminados en el correspondiente anexo técnico denominado **ESTRUCTURA DE COSTOS PAE 2026-2.**

La unidad de transporte de vehículos destinados al traslado de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

A. Estructura Interior Hermética y Resistente: Las superficies interiores de la unidad de transporte, incluido techo y piso, deben ser herméticas. Los dispositivos de cierre, ventilación y circulación de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión e impermeables, diseñados de manera que no acumulen

residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

B. Aislamiento Térmico Completo: La unidad de transporte debe contar con aislamiento térmico completo para minimizar la absorción de calor. Las puertas deben ser herméticas para que la carga permanezca aislada del ambiente exterior.

C. Drenaje y Evacuación de Aguas de Lavado: El diseño de la unidad debe facilitar la evacuación de aguas de lavado. Si cuenta con orificios de drenaje, estos deberán permanecer cerrados mientras contenga alimentos.

D. Sistema de Monitoreo de Temperatura: Las unidades que transporten alimentos refrigerados o congelados deberán contar con un sistema de monitoreo de temperatura visible y fácil de leer, para verificar la temperatura desde el momento en que se cierran las puertas.

E. Mantenimiento de la Cadena de Frío: Es indispensable garantizar la cadena de frío de los alimentos que lo requieran, mediante un sistema de entrega que conserve la temperatura adecuada durante todo el proceso.

F. Libertad de Accesorios y Cumplimiento de Normas de GNV: La unidad de transporte debe estar libre de instalaciones o accesorios que no tengan relación directa con la carga o el sistema de refrigeración. En caso de contar con cilindros de gas natural vehicular (GNV), estos deberán estar completamente aislados del área de carga, contar con dispositivos de venteo para evitar que el gas ingrese al interior en caso de fuga y expulsarlo al exterior, conforme a los reglamentos técnicos establecidos por la autoridad competente. Además, el vehículo debe contar con concepto sanitario favorable y la leyenda de "Transporte de Alimentos".

F. REQUISITOS DE LOS VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION:

El Proponente deberá disponer de mínimo 1 vehículo para la distribución, para lo cual allegará:

- Matrícula del vehículo.
- SOAT.
- Revisión Técnico-mecánica (cuando aplique).
- Concepto sanitario vigente inferior a 6 meses.
- Certificado de manipulación de alimentos del conductor e inferior a 3 meses.

G. RECURSO HUMANO

Se debe contar con el recurso humano suficiente y cualificado para la oportuna y adecuada entrega de hasta 1.170 raciones diarias de acuerdo al número de cupos en cada uno de los 36 establecimientos educativos durante las diferentes etapas del proceso.

H. Coordinador Operativo:

Persona que será el enlace con el municipio, para brindar la información requerida en el marco de ejecución del contrato. Igualmente realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias, para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del programa, el cual debe tener el siguiente perfil profesional: Ingeniero de alimentos o nutricionista con mínimo dos (02) años de experiencia desde el grado y al menos un (01) año de experiencia en operaciones de Programas de Alimentación Escolar u operaciones de empaque, distribución, transporte y entrega en sitio de raciones alimentarias o similares.

Para lo cual, el oferente deberá aportar al momento de realizar la oferta económica:

-Hoja de vida.
-Certificados de experiencia.
-Certificados de estudios como profesional en Ingeniería de Alimentos o nutrición, otorgado por una institución de educación superior debidamente autorizada.
-Tarjeta profesional.
-Certificado de antecedentes disciplinarios de la profesión.

I. **MANIPULADORES DE ALIMENTOS:**

Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos debe tener certificado vigente de manipulación de alimentos y contar con experiencia relacionada en temas relacionados con servicios de alimentación y suministro de alimentos.

1. Garantizar personal de apoyo a la logística de entrega de los víveres alimentarios para todos los establecimientos educativos según el número de cupos asignados durante toda la ejecución del contrato.
2. El proponente deberá aportar en caso de ser seleccionado:
   -El certificado de manipulación de alimentos vigente.
   -Los exámenes de laboratorio para manipulación de alimentos, KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico.
   -Y el certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos de todo el personal que interviene en el proceso para la prestación del servicio.
3. Deberá contratar a todo el personal que intervenga en el proceso por cualquier modalidad aceptada por la legislación colombiana y garantizar su afiliación y pago al Sistema de Seguridad Social integral desde el inicio del servicio y durante la vigencia del contrato, así mismo adjuntar los respectivos soportes.
4. El municipio exigirá al operador, garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que operará en los establecimientos educativos de acuerdo a las características de su territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas en el convenio. En caso de afiliación al Sistema de Seguridad social como **cotizante tipo 51** no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario del régimen contributivo durante los días de atención del calendario escolar. Además, se aclara que el operador deberá enviar el soporte de pago a la seguridad social, con las respectivas planillas, y los cuales deberán de ser enviados a la secretaria de educación Departamental.

5. Adicional al personal mencionado, deberá garantizar todo el personal requerido para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el municipio.
6. Todo manipulador de alimentos en concordancia con los lineamientos técnicos y administrativos del programa debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:
7. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
8. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
9. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
10. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
11. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el complemento alimentario. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo en salud publica en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

J. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:

Implementar el Plan de Saneamiento Básico en la bodega y en cada uno de los establecimientos educativos del municipio acorde con lo establecido en el estudio previo y demás normas que la modifiquen sustituyan o adicionen, que contenga los 4 programas:

- Limpieza y desinfección.
- Manejo de residuos.
- Abastecimiento de agua.
- Control de plagas.

Todos estos deben contener formatos para el registro de las actividades realizadas y presentar mensualmente estos registros como soporte.

K. EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE

De acuerdo con el estudio previo cada establecimiento educativo donde se preste el servicio deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

Nota: El municipio de Briceño, pondrá a disposición del proponente los equipos de cocina y menaje existentes en cada establecimiento educativo, inventario de utensilios y equipos por establecimiento educativo.

L. FICHA TECNICA 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 máximo 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 y cerdo 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.**
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 color 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.
Espagueti s	En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses Debe cumplir con la **Resolución 4393 de 1991** del Ministerio de protección social y la **NTC. 1055**. Cuarta actualización. Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**

Harina de Trigo	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC. 267 (sexta actualización).** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Avena en Hojuelas	La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 2159**. Avena en hojuelas para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Harina de Maíz	La harina de maíz precocida puede ser blanca o amarilla. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses Norma que debe cumplir: **NTC 3594** Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005.**
Pan Tajado	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - El pan tajado debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No 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.
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	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.**

<table>
<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, mandarina, naranja dulce, mango, granadilla, manzana, pera.</td><td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr>
<tr><td>Guayaba común,</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>5 a 10 días.</td></tr>
<tr><td>Papaya, guanábana, tomate de árbol y mora.</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento</td><td>3 a 10 días.</td></tr>
</table>

Pulpa de fruta:
Se debe cumplir con la Resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.

Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.

El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.
La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).
Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.
100% natural.
No diluido.
No fermentado.
Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.
No contener preservativos.
</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:
</td>
</tr>
</table>

	VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	**TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**	**VIDA ÚTIL**
	Tomate	Temperatura ambiente no mayor a 15ºC	5 días
	Cebolla cabezona blanca	4ºC aplicando técnicas de prealistamiento	5 días
Plátano Verde	Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. **NTC 341, 341-2** clasificaciones y empaque Papa *(Solanum Tuberosum)* para el consumo humano. **NTC 1190** Plátano fresco.		
YUCA	Corresponde a los tubérculos, debe de estar frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.		
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 Temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.		
Papa Negra y criolla	Corresponde a los tubérculos, papa negra y papa criolla fresca y sana, que se encuentre libre 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.

SEGUNDA: Valor del contrato. El valor del presente contrato se fija en la suma de **CUATROCIENTOS CUARENTA MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON SESENTA Y TRES CENTAVOS M/CTE ($440.277.389,63)** para la ejecución de las siguientes actividades.

ITEM	CONCEPTO	VALOR
1	VIVERES	**$ 256.528.138,97**
2	PROCESADORAS	**$ 140.987.184**
3	GAS PROPANO	**$ 12.470.866,67**
4	KIT DE ASEO	**$ 13.971.200,00**
5	RUTAS DE TRASNPORTE	**$ 16.320.000,00**
	TOTAL	**$ 440.277.389,63**

TERCERA: Forma de Pago. LA EMPRESA DE DESARROLLO URBANO Y RURAL DE TAMESIS cancelara el valor del contrato de la siguiente forma:

- Mediante desembolsos parciales, de conformidad con las necesidades de ejecución del objeto contractual y previa presentación y aprobación de los informes de gestión, soportes de

ejecución y demás documentos que acrediten la correcta destinación de los recursos entregados para el cumplimiento del mandato

El pago se cancelará una vez el contratista entregue a LA EDUR lo siguiente: 1. Cuenta de cobro o factura por evento, 2. Informe y evidencia de las actividades del evento o actividad realizado 3. Copias de los documentos que acrediten estar a paz y salvo con el sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales, de conformidad con lo establecido en las normas vigentes sobre la materia. 4. Informe de supervisión y recibido a satisfacciones de las actividades.

El oferente favorecido debe tener en cuenta las deducciones que por Ley deban realizarse.

CUARTA. PLAZO DEL CONTRATO. TREINTA Y DOS (32) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, contados desde la suscripción del acta de inicio.

QUINTA. Obligaciones de las partes. Para hacer viable la ejecución del presente contrato, además de las establecidas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993 se asumirán las siguientes obligaciones**: DEL CONTRATANTE.** El CONTRATANTE se obliga a: **1)** Suministrar la información necesaria para el cumplimiento del objeto contractual **2)** Efectuar los pagos al Contratista en el lugar y forma convenida. **3)** A declarar como cierta toda la información que ha suministrado respecto de los asuntos del objeto contratado, de manera que no se vaya a desvirtuar lo actuado por algún hecho conocido por este y no puesto en conocimiento oportuno La Contratista.

El Contratista: Que El Contratista se obliga a Cumplir con las siguientes obligaciones, además de lo que quede establecido contractualmente en el objeto y su alcance:

a) Garantizar la entrega efectiva alimentarias contratadas de acuerdo los lineamientos del contratante según calendario escolar, para niños, niñas y adolescentes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio.

b) Entregar el complemento alimentario para preparar en sitio distribuido quincenalmente por 10 días y/o semanalmente por 5 días, según calendario escolar, para niños, niñas y adolescentes, matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio.

c) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, en lo relacionado con la minuta patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menú, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.

Nota: En caso de que el personal que atiende el programa y que tiene relación directa con los alimentos, presente algún estado de salud que represente riesgo de contaminación, deberá ser reemplazado de forma inmediata, previo aviso al supervisor del contrato.

d) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los 36 establecimientos educativos en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte. Estudio previo, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

e) Realizar los recorridos de entrega de víveres en los 36 establecimientos educativos con una frecuencia semanal y acorde a los cupos atendidos, El complemento alimentario entregado es idéntico para cada niño

y niña, y no dependerá del grupo etario. Los productos deben ser de buena calidad e inocuidad de los alimentos. En cada establecimiento se debe dejar copia de las actas de entrega del complemento según lineamientos técnicos del MEN.

Nota: En caso de presentarse faltantes de alimentos o devoluciones de los mismos se deben reponer en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo.

f) Realizar la entrega mensual al municipio del Formato Alimentos para Aprender (RPS), diligenciado en cada establecimiento educativo donde funciona el programa como evidencia de los alimentos efectivamente entregados.

g) Garantizar la entrega mensual al municipio del formato certificado de rectores. Debe ser diligenciado de acuerdo con la frecuencia de entrega de complementos alimentarios en cada establecimiento educativo como evidencia de los paquetes alimentarios efectivamente entregadas.

h) Presentar informe mensual a la coordinación del programa en el municipio o a la supervisión sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato con sus respectivos soportes.

i) Atender las visitas realizadas a los restaurantes en las instituciones educativas, bodegas, plantas y sedes administrativas, facilitando la información requerida por representantes del municipio y/o del MEN, la Gobernación y los diferentes entes de control.

j) Participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE, secciones del concejo Municipal y otras a las que sean convocados.

k) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable en cumplimiento de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Municipio.

l) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por la supervisión del contrato y demás actores que intervienen en el proceso en un plazo no mayor a cinco días hábiles.

m) Con el fin de garantizar el correcto desempeño de la labor del personal contratado, realizar un plan de capacitación y formación en temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la normatividad sanitaria vigente. El plan de capacitación y actualización con una duración mínimo de 6 horas durante la vigencia del contrato. (Resolución 2674 de 2013) el profesional que dicta la capacitación debe certificar pregrado en nutrición o ingeniería de alimentos y el operador debe presentar a la supervisión del contrato el plan escrito el cual debe contener metodología, cronograma y temas específicos.

n) Garantizar la entrega de los siguientes registros y/o documentos para efecto de los pagos parciales mensuales (según formatos establecidos por el municipio en cumplimiento del convenio con la Gobernación de Antioquia):

- Factura.
- Informe mensual de actividades.
- Soporte pago de seguridades sociales y parafiscales del personal que interviene en la prestación del servicio del mes correspondiente.
- Actas de entrega del complemento alimentario originales del mes correspondiente debidamente diligenciadas y firmadas por el responsable en el establecimiento educativo.
- Formato alimentos para aprender debidamente diligenciado de los 31 establecimientos educativos del mes correspondiente.
- Certificado de rectores del mes correspondiente.
- Informe de las visitas realizadas a los establecimientos educativos.
- Registros del plan de saneamiento básico del mes correspondiente.
- Registro de transporte del mes correspondiente.
- Registro de compras locales del mes correspondiente

SEXTA. Cláusula Penal Pecuniaria. En caso de declaratoria de caducidad, El CONTRATANTE podrá imponer al Contratista una sanción pecuniaria, la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor del contrato y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados al CONTRATANTE. **SÉPTIMA. Multas.** En los eventos que el Contratista incurra en incumplimiento parcial de las obligaciones que aquí se estipulan, se le aplicarán multas sucesivas hasta por la cantidad del cinco por mil (5x1.000) del valor total del contrato, por cada día de retraso en las actividades encomendadas. **OCTAVA. De la aplicación de la multa y de la cláusula penal.** El valor de las multas y la cláusula Penal a que se refieren las cláusulas anteriores, conforme a lo dispuesto en el numeral 2 del artículo 4 de la Ley 80 de 1993, será impuesto por el alcalde mediante Resolución motivada, contra la cual sólo proceden los recursos estipulados en las normas legales aplicables. Una vez ejecutoriados los actos administrativos que la impongan podrán ser tomados dichos valores del saldo a favor de La Contratista. **NOVENA. Inhabilidades e incompatibilidades.** El Contratista, declara bajo la gravedad del juramento que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en la Ley de contratación y sus Decretos Reglamentarios, y en las demás normas legales vigentes. La contravención a lo anterior dará lugar a las sanciones de la Ley; declaración esta, que se entiende rendida con la firma del presente contrato. Así mismo, se compromete a informar por escrito oportunamente al CONTRATANTE si durante la vigencia del contrato le sobreviniere causal de incompatibilidad o inhabilidades. **DÉCIMA. Imputación del Gasto.** Los pagos que deba efectuar el CONTRATANTE en razón del presente contrato se harán con cargo a la disponibilidad presupuestal:

No. CDP	Fecha	Rubro	Valor
116	13/10/2026	2.4.5.02.08	$ 440.277.389,63

UNDÉCIMA Cláusulas Excepcionales. Podrá aplicar las cláusulas excepcionales de terminación, modificación e interpretación unilaterales y de caducidad de conformidad con lo establecido en los artículos 14, 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993 o las normas que las sustituyan, complementen o adicionen **DUODÉCIMA. Garantía Única.** El Contratista se obliga a constituir a su cargo, a favor del Municipio de Briceño con NIT 890.984.415-4, la Empresa de Desarrollo Urbano y Rural de Támesis con NIT 901.476.496-0 y Departamento de Antioquia identificado con NIT 890.900.286-0, una garantía con una Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia que ampare los siguientes riesgos, teniendo en cuenta los riesgos que pueden atentar contra el desarrollo normal del contrato o generar reclamaciones pecuniarias del contratista, se exigirá de conformidad con la Ley 1150 de 2007 y el decreto 1082 de 2015 exigirá en el contrato a suscribir los siguientes amparos:

Amparo	Vigencia	Valor Asegurado
Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	Igual a la ejecución del contrato y seis (6) meses más.	Diez por ciento (10%) del valor del contrato.
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales.	Plazo del contrato y tres (3) años más.	Cinco por ciento (5%) del valor total del contrato.
Calidad de los bienes suministrados.	Igual a la ejecución del contrato y seis (6) meses más.	Diez por ciento (10%) del valor del contrato.

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL.	Igual al período de ejecución del contrato.	Quinientos (500) SMMLV

DECIMO TERCERA. Indemnidad: EL CONTRATISTA se obliga a favor del CONTRATANTE BENEFICIARIO a mantenerlo libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes en la realización del objeto contractual. **DECIMO CUARTA. Cesión y Subcontratación Del Contrato.** El contratista no podrá ceder ni total ni parcialmente el contrato a ninguna persona natural o jurídica, salvo autorización escrita del CONTRATANTE BENEFICIARIO. En todo caso el contratista será responsable por actos, errores u omisiones de sus empleados, proveedores o agentes, quienes carecerán de toda acción contra El CONTRATANTE BENEFICIARIO. **DECIMA QUINTA. Liquidación Del Contrato.** El contrato será objeto de liquidación de común acuerdo por las partes contratantes, a más tardar antes del vencimiento de cuatro (4) meses siguientes a la finalización del contrato o a la expedición del acto administrativo que ordena la liquidación, o a la fecha del acuerdo que la disponga, de conformidad con lo señalado en la Ley 1150 de 2007- Decreto 019/2012. **DECIMA SEXTA: Documentos.** Hacen parte de este contrato los siguientes documentos: Análisis del Sector, Estudio Previo, el Pliego de Condiciones, resolución de apertura, documentos capacidad jurídica, experiencia, propuesta económica, informe de evaluación, acta de adjudicación de la subasta, acto de adjudicación, evidencia de publicación SECOP. **DÉCIMO SEPTIMA. Perfeccionamiento y Ejecución**. En los términos establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, el presente Contrato se entiende perfeccionado una vez lo suscriban las partes y para su ejecución se requerirá la aprobación de la Póliza, se cuente con la disponibilidad y registró presupuestal. **DÉCIMO OCTAVA. Control Posterior.** De conformidad con Lo dispuesto en la Ley 42 de 1993 y Ley 610 de 2000, el control posterior ordenado por la Ley, será ejercido por la Contraloría General de Antioquia. **DECIMO NOVENA. Domicilio.** Para todos los efectos legales se entiende como domicilio El CONTRATANTE BENEFICIARIO. **VIGÉSIMA: Publicación:** Con base en el Decreto 019 de 2012 el contratista no estará obligado a publicar, no obstante, la administración dará publicidad de esta actuación en el SECOP. **VIGÉSIMA PRIMERA. Vigencia:** Se establece como vigencia del Contrato el plazo estipulado.

Para constancia firman las partes a los trece (13) días del mes de octubre de 2026.

JOHN JAIRO VASQUEZ VELEZ
Gerente

YEISSON DE JESUS TORRES AREIZA
Representante legal MULTERRAGRO S.A.S.
Contratista