CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº 272

27 OCT 2026

CONTRATANTE: **MUNICIPIO DE CHIGORODÓ**
890.980.998–8

CONTRATISTA: **GUSTAVO RESTREPO ÁLVAREZ**
C. C. N° 8.436.122
Dirección: Carrera 110 # 92ª – 08
Celular: 314 655 29 50
Email: autoservicioofelfacturas@gmail.com
Ciudad: Chigorodó – Antioquia.

VALOR: **MIL DOSCIENTOS VEINTICINCO MILLONES CIENTO TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/L ($1.225.138.692).**

PLAZO: **VEINTE (20) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**

SUPERVISORA: **SECRETARIA DE EDUCACIÓN PARA LA CULTURA**

PRIMERA. OBJETO: "OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDE UNA RACIÓN ALIMENTICIA A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES (IEO) DEL MUNICIPIO DE CHIGORODÓ BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- CONFORME A LAS DISPOSICIONES DEL CONVENIO N°4600019363 DE 2026, SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE CHIGORODÓ Y LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA PARA LA VIGENCIA 2026-2". De acuerdo con la oferta presentada por el contratista y el Pliego de la Selección Abreviada de Menor Cuantía Nº **13 de 2026**, los cuales forman parte integral del presente contrato. **PARÁGRAFO: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

PAE 20 DÍAS 2026					
ÍTEM	**PRODUCTO**	**U/MEDIDA**	**CANT. PROD.**	**V/UNIT.**	**V/TOTAL**
1	ACEITE SOYA*	frasco/250cc	5.551	$ 4.200	$ 23.314.200
2	ARROZ*	Bolsa/500gr	12.131	$ 2.600	$ 31.540.600
3	AZÚCAR*	Bolsa/500gr	629	$ 2.800	$ 1.761.200
4	SAL*	Bolsa/500gr	448	$ 1.200	$ 537.600
5	LECHE EN POLVO ENTERA*	bolsa/380gr	9.209	$ 16.000	$ 147.344.000
6	COCOA EN POLVO SIN AZÚCAR	bolsa/200gr	2.916	$ 6.500	$ 18.954.000
7	HUEVO TIPO A	und	104985	$ 700	$ 73.489.500
8	QUESO CAMPESINO	Pqt/500gr	2333	$ 17.000	$ 39.661.000
9	PANELA*	Pqt/500gr	3.570	$ 3.000	$ 10.710.000

10	FRIJOL	Bolsa/500gr	934	$ 7.500	$ 7.005.000
11	LENTEJA*	Bolsa/500gr	1867	$ 4.800	$ 8.961.600
12	MARGARINA*	Pqt/125gr	2333	$ 2.800	$ 6.532.400
13	CARNE DE RES ENTERA	Kilo	2.800	$ 38.000	$ 106.400.000
14	CARNE DE CERDO	Kilo	3.499	$ 26.000	$ 90.974.000
15	PAN TAJADO	und	23330	$ 400	$ 9.332.000
16	AVENA EN POLVO*	bolsa/180gr	1945	$ 2.400	$ 4.668.000
17	HARINA DE MAIZ*	Bolsa/500gr	2.333	$ 2.500	$ 5.832.500
18	HARINA DE TRIGO	Bolsa/500gr	233	$ 2.600	$ 605.800
19	ESPAGUETIS	pqt/250gr	4060	$ 2.300	$ 9.338.000
20	FRUTA ENTERA 1	Kilo	8596	$ 5.000	$ 42.980.000
21	FRUTA ENTERA 2	Kilo	12.598	$ 5.000	$ 62.990.000
22	CEBOLLA	Kilo	3.384	$ 5.100	$ 17.258.400
23	PLATANO VERDE	Kilo	13065	$ 4.200	$ 54.873.000
24	TOMATE CHONTO	Kilo	5009	$ 5.290	$ 26.497.610
25	ZANAHORIA	Kilo	2.145	$ 4.182	$ 8.970.390
26	PASTA CABELLO DE ÁNGEL	Bolsa/250gr	443	$ 2.300	$ 1.018.900
27	GALLETA MANTEQUILLA	und	23330	$ 550	$ 12.831.500
28	AJO	Kilo	176	$ 15.500	$ 2.728.000
29	GALLETA TIPO LECHE	und	46.660	$ 400	$ 18.664.000
30	PIMENTÓN	Kilo	174	$ 6.900	$ 1.200.600
31	ATÚN	Lata/170 gr	8446	$ 5.900	$ 49.831.400
				TOTAL	**$896.805.200**

De los 11.665 racione diarias 370 serán entregadas en ración industrializada de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en la sede los cides casa de la institución educativa los andes (estas raciones industrializadas serán entregadas conforme a la minuta para ración industrializada establecida por el departamento de Antioquia secretaria de educación para la cultura).

Valor ración por niño departamento	$3.549
Aporte municipio mejoramiento de minuta por niño	$295
Prepuesto para 125 manipuladoras durante 20 días del calendario conforme a lo establecido en el convenio con el departamento	$316.474.480
El pago diario equivale a	$15.823.724 por 20 días calendario escolar. Que teniendo en cuenta lo establecido en el CST en su Artículo 173, Remuneración Numeral 5. Cuando la jornada de trabajo convenida por las partes, en días u horas, no implique la prestación de servicios en todos los días laborales de la semana, el trabajador

	tendrá derecho a la remuneración del descanso dominical en proporción al tiempo laborado.

TRANSPORTE Y LOGÍSTICA POR ENTREGA			
DESCRIPCIÓN DE TRANSPORTE	**RUTA**	**CANTIDAD**	**VALOR**
FURGÓN	RUTA 1: URBANOS	14	1.698.298.
FURGÓN	RUTA 2: RURAL NÚCLEO ZONAL 10	5	1.798.184
FURGÓN	RUTA 3: RURAL NÚCLEO ZONAL 9	8	901.759
FURGÓN	RUTA 4: RURAL NÚCLEO ZONAL 7	6	901.759
FURGÓN	RUTA 5: RURAL NÚCLEO ZONAL 8	7	629.506
		TOTAL	**5.929.506**
TOTAL, ENTREGA	2		
VALOR TOTAL	$11.859.012		

Esto incluye el empaque la entrega y el personal encargado para la distribución.

Días calendario escolar a ejecutar	20 das calendario escolar
Ración preparada en sitio departamento	$827.981.700
Ración preparada en sitio municipio	$68.823.500
Logística y transporte departamento	$11.859.012
Prepuesto para 125 manipuladoras durante 20 días del calendario conforme a lo establecido en el convenio con el departamento (aporte departamento)	$295.045.909
Prepuesto para 125 manipuladoras durante 20 días del calendario conforme a lo establecido en el convenio con el departamento (aporte del municipio)	$21.428.571

PAE REGULAR

N°	CÓDIGO DANE	NOMBRE UNIDAD APLICATIVA (U.A)	CUPOS ASIGNADOS A U. A
1	205172001484	I. E. R. CELESTINO DIAZ	191
2	205172000585	C. E. R. GUAPA CARRETERA	199
3	205172001182	C. E. R. BRISAS DE GUAPA	18
4	205172001174	C. E. R. GUAPA ARRIBA	10
5	205172000241	C. E. R. GUAPACITO ANDALUCIA	10
7	205172000844	C. E. R. EL COCO	28
8	205172000828	C. E. R. LA MAPORITA	10
9	205172000127	C. E. R. SAN BARTOLO	12
10	205172000828	C. E. R. EL BIJAO - SEDE PRINCIPAL	73
11	205172000828	C. E. R. EL VENADO	16
12	205172000828	C. E. R. MANUEL GOMEZ	40
13	205172000828	C. E. R. RIPEA	13
14	205172000828	C.E.R. VERACRUZ DOS	11

15	205172000267	I. E. R. NEL UPEGUI	433
16	205172000771	C. E. R. BOHIOS	13
17	205172000828	C. E. R. CHAMPITAS	35
18	205172000828	C. E. R. CHIRIDO	6
19	205172000259	C. E. R. EL PLATANO	62
20	205172000941	C. E. R. MALAGON	27
21	205172001042	C. E. R. REMIGIO	54
22	205172001344	C. E. R. SADEN GUACAMAYAS	31
23	205172000399	C. E. R. SADEN LA CANDELARIA	24
24	405172001254	C.E.R. QUEBRADA HONDA	52
25	205172007733	C.E.R. VERACRUZ UNO	23
26	405172001491	C. E. R. INDIGENISTA CHIGORODOCITO	49
27	205172007512	C. E. R. INDIGENISTA DOJURA	91
28	205172007563	C. E. R. INDIGENISTA GUAPA ALTO	41
29	205172007555	C. E. R. INDIGENISTA JURADO SAUDO	22
31	205172000062	INSTITUTO AGRICOLA DE URABA	1050
32	205172000062	E U I BRISAS DEL RIO	400
33	205172000062	E U I NUESTRO ESFUERZO	389
34	205172000062	E U I SIMON BOLIVAR	399
35	105172000572	I. E. CHIGORODO	850
36	105172000238	I.E. GONZALO MEJIA	850
37	105172000629	I.E. JUAN EVANGELISTA BERRIO	465
38	105172000629	E U I BRISAS DE LA CASTELLANA	750
39	105172000629	E U I SAGRADO CORAZON DE JESUS	238
40	105172001269	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL CAMPIN	203
41	105172000076	COLEGIO LOS ANDES	1120
42	105172000220	I. E. MARIA AUXILIADORA BLOQUE 1	617
43	105172000220	I. E. MARIA AUXILIADORA BLOQUE 2	450
44	105172001463	I.E. MUNICIPAL JOSE DE LOS SANTOS ZUÑIGA	1550
45	105172001463	E U I DIEZ DE ENERO	393
46	205172000101	I. E. R. BARRANQUILLITA	198
47	205172000127	C.E.R. EL DOS	149
TOTAL			11.665

La entrega se realizará de acuerdo al SIMAT o a la matricula que tengan para cada entrega

VALOR DE RACIONES A SERVIR DIARIAS: $11.665

SE PAGARÁ POR DIA ATENDIDO $15.823.724

ALMACENAMIENTO: El contratista deberá cumplir con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe tener como dotación mínima: equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos, transportadores, etc.). La bodega debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además, debe solicitar inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con un concepto favorable y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato. El contratista debe contar con una bodega en el municipio de Chigorodó, con un área mínima y de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de bodega de mayor capacidad, el Contratista procederá a realizar el respectivo cambio, previo aval de la Supervisión del Programa. **1.** Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado. Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispondrá de canastillas con rejilla o perforaciones. **2.** El contratista, deberá disponer de estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos (cuando el vehículo no tenga el piso acanalado), en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o la normatividad vigente que lo modifique. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado. **3.** El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos, conservando las mismas características de las solicitadas para la bodega. **CONDICIONES GENERALES DE ALMACENAMIENTO**: La bodega y los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución N° 2674 de 2013 o la normatividad vigente que lo modifique. Dicha bodega, debe contar con concepto sanitario Favorable, emitido por Secretaría de Salud y Protección Social del Municipio correspondiente o la entidad que le competa en caso de plantas. Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a FAVORABLE CONDICIONADO, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, dentro de los 15 días calendarios siguientes a la fecha de la visita en que se cambió el concepto. Si el concepto sanitario cambia a DESFAVORABLE, el contratista tendrá plazo de un día (1) hábil para realizar todas las adecuaciones que retornen al concepto sanitario FAVORABLE o realizar cambio de planta o bodega que cumpla dicho requisito. Las condiciones requeridas para la planta o bodega (área y concepto sanitario), los equipos e implementos mínimos para la ejecución del contrato, serán verificadas y avaladas durante visita en la etapa de evaluación de propuestas. El área y equipos, deben estar disponibles al momento de realizar la visita. **PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN.** En cada establecimiento educativo diariamente, las procesadoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados y acorde al menú programado para el día y según los ciclos de menú establecidos por la Gerencia de MANA. Cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad de alimentos y marcas aprobadas, aplicando los formatos establecidos por el MEN para la operación del programa, así como mantener la imagen institucional del Departamento de Antioquia, Ministerio de educación Nacional y el Municipio de Chigorodó dando cumplimiento al lineamiento. La alimentación es distribuida y posteriormente preparada en sitio para ser consumida en el área de comedor destinada para tal fin, el cual deberá estar en adecuadas condiciones de aseo y organización antes de cada uno de los horarios establecidos para la distribución de los complementos. El servicio de comedor escolar debe ser distribuido en el horario concertado con cada establecimiento educativo y acorde con los rangos establecidos a

continuación: • Complemento alimentario jornada de la mañana. • Complemento alimentario jornada de la tarde. El día anterior a la preparación del menú, el personal procesador de alimentos debe verificar con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, debido a que en algunas ocasiones se presenta desescolarización parcial por jornadas culturales o pedagógicas u otras novedades. Si una vez verificada la asistencia de los escolares, el establecimiento educativo no reporta novedades y se prepara la totalidad de cupos, generándose sobras limpias de alimentos preparados, estas serán distribuidas a los menores suplentes y/o otros escolares de la Institución. Cuando se presenten sobrantes de productos o materia prima en los comedores escolares luego de preparar el menú del día, por diferentes motivos como desescolarización por emergencias, preparación del menú para un número menor de cupos de los asignados o último día antes del período vacacional, entre otros y que no serán utilizados en la misma semana; éstos se podrán utilizar para reforzar las minutas de los días siguientes, esto debe darse a conocer a la coordinación del PAE de tal forma que se cerciore de su entrega total. El procedimiento a seguir cuando se presente el caso anterior es el siguiente: En ningún momento estará permitido el consumo de alimentos, por personas diferentes a los escolares titulares de derecho principales o suplentes del Programa o las procesadoras de alimentos con la ración destinada para ellas. Por lo tanto, si en el establecimiento educativo se promueve o se realiza el consumo de alimentos por parte de otras personas a las indicadas, se procederá con el reporte a Secretaría de Educación para que se inicie con el trámite administrativo al que haya lugar por mal manejo de los recursos públicos. Igualmente, será objeto de reporte a la Secretaría de Educación para la cultura para el inicio del trámite administrativo al que haya lugar, el retiro de materia prima o alimentos procesados por parte del personal docente y/o administrativo del establecimiento educativo, salvo los casos que autoriza el pliego de condiciones. En ambos casos, si la situación reportada es originada por el personal procesador de alimentos, el contratista deberá dar inicio al procedimiento que tenga establecido internamente para dar solución a ello basados en las directrices establecidas por la secretaría de Educación para la Cultura. Y deberá pasar copia del proceso a dicha secretaria. Cuando se presenten pérdidas o hurtos de materia prima o insumos de aseo por deficientes condiciones de seguridad en las instalaciones físicas de operación del Programa (falta de rejas de seguridad, cerraduras violentadas, aberturas en techos y paredes que permitan el ingreso de personas), el establecimiento educativo, será el responsable de la reposición de los mismos o en su defecto el contratista deberá coordinar con la Secretaría Educación y cultura las acciones a implementar con el fin de no afectar la adecuada prestación del servicio. Cuando se detecten factores de riesgo que puedan llevar a la pérdida o hurto de estos elementos, el contratista deberá notificar por escrito a corto plazo a las directivas del establecimiento educativo con copia a la Secretaría de Educación para la cultura con el fin de que la Institución educativa tome las medidas correctivas que evite la ocurrencia del hecho. **CICLOS DE MENÚ.** El ciclo menú que se ofrece en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), obedece a los lineamientos técnico - administrativos definidos por la UAPA vigente. Los ciclos de menú a utilizar serán los aprobados por la secretaria de educación del departamento de Antioquia. El Contratista, además suministrará la alimentación al grupo procesador de alimentos, con base en la ración definida para los escolares teniendo en cuenta el grupo de edad. El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido para la modalidad (Anexo A – ciclo de menú aprobados por la Secretaria de Educación del Departamento de Antioquia) garantizando la entrega estricta de las preparaciones y gramaje en las porciones definidas para los titulares de derecho, por cada uno de los ciclos de menú. El contratista deberá publicar en cada uno de los espacios destinados para la prestación del servicio, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú según tipo de complemento suministrado, incluye la lista de intercambio y guía de preparación de los alimentos estipulados en el ciclo de menú, la cual se debe imprimir y mantener en el área de

distribución, no obstante, cualquier cambio de alimentos basado en dicha lista de intercambio debe ser solicitado a la o supervisión. Además, deberá reposar una copia del ciclo de menú en el área de procesamiento. La impresión del ciclo de menú debe ser clara y legible, para facilitar la lectura y consulta por parte de las distribuidoras y comunidad educativa. Con la primera entrega de la modalidad de atención, el Contratista deberá distribuir dichos ciclos de menú a cada establecimiento educativo en dos copias para cada uno. Adicional al ciclo de menú los contratistas deberán coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la Publicación en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN. Así como mantener la imagen institucional del Departamento de Antioquia, Ministerio de Educación Nacional y el Municipio de Chigorodó dando cumplimiento al lineamiento. Los pesos de los alimentos se encuentran calculados en peso neto según los gramajes relacionados en el ciclo de menú a excepción de las frutas las cuales se encuentran en peso bruto. En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú por presentarse inconvenientes con alguno de los alimentos que lo conforman tales como sobre maduración o no maduración de la fruta, inconvenientes con suministro de algún componente, entre otros, el contratista lo podrá realizar notificándole en forma inmediata por escrito el cambio a la supervisión o interventoría, explicando los motivos y el reemplazo a realizarse. No se permite realizar cambios de una sola preparación del menú con el fin de garantizar el aporte nutricional del mismo. Cabe anotar que el cambio del producto se debe realizar asegurando el suministro del mismo a la totalidad de cupos entregados en el establecimiento educativo, con fin de evitar diversidad de productos al interior de este. El contratista podrá realizar dichos cambios notificándole a la supervisión de forma inmediata por escrito relacionando los motivos del mismo y el reemplazo a realizarse. Será la Supervisión quien notificará a la Secretaria de Educación para la cultura, los cambios realizados por el contratista en cada situación. Cuando se presente rechazo de algún alimento o preparación del ciclo por parte de los titulares de derecho, la Supervisión, determinará el tipo de rechazo y su magnitud, planteando una propuesta de menú o preparación de similar costo y aporte nutricional, que será autorizada y aprobada por la Secretaría de Educación para la cultura y oficializarlo al Contratista. Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, lineamiento técnico administrativo PAE. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución N° 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución N° 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes. Acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución N° 2674 de 2013 y las normas vigentes que lo modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos que se expendan directamente al consumidor deberán obtener el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo. El alimento o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químicas y normatividad que le aplica. El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y demás normas vigentes. El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, los proveedores indicados en la propuesta (Si aplica) y tener disponible las fichas técnicas y listado de marcas aprobado por la Gerencia de MANA, de cada producto para la verificación de las características generales propias de cada uno para el supervisor del contrato. Cuando en la prestación del servicio se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima, el contratista deberá identificarlos como "productos no conformes" e indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos. Con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, el contratista deberá realizar, registrar y reportar compras locales (Municipio de Chigorodó) mensuales de alimentos, bienes o servicios. Los productos o servicios no encontrados en el municipio de

Chigorodo se podrán hacer a proveedores de la región o del departamento. La compra local de los bienes a pequeños productores debe ser superior al 30%. **MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO.** El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en el Decreto 539 de 2014 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos y productos alimenticios. Los productos de panadería que conforman el ciclo de menú deberán ser preparados con máximo 48 horas de anticipación a la distribución. A excepción de los panificados como calados y bizcochos que por sus características propias y vida útil no lo ameritan. **MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO EN BODEGA O PLANTA Y ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS.** Cuando la Supervisión observe en las bodegas o plantas de los contratistas o en los establecimientos educativos, situaciones que pueden poner en riesgo la salud pública, debe realizar inmediatamente el reporte al ente sanitario competente, con copia a la Secretaría de educación para la cultura, para que se realice el procedimiento técnico y administrativo correspondiente. Las situaciones a reportar entre otras son: • Producto vencido. • Producto deteriorado o contaminado (animales, insectos o roedores o sustancias químicas), que ponga en riesgo la salud de los escolares. **PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.** El Contratista debe implementar y desarrollar un plan de saneamiento básico, que tenga aplicabilidad para la bodega o planta del contratista y áreas destinadas para la prestación del servicio en los establecimientos educativos, acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas, cumpliendo con las cuatro funciones básicas. • Abastecimiento de agua. • Limpieza y desinfección. • Control de plagas. • Residuos sólidos. **DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE.** El Contratista cada 10 días hará entrega de los víveres de acuerdo con los pedidos realizados por Secretaría de Educación para la cultura, entregará en cada establecimiento educativo atendido y reportados al inicio de la ejecución del contrato o con el ingreso de un establecimiento nuevo, las materias primas, al personal distribuidor según el ciclo de menú correspondiente y los cupos asignados. Los productos deberán ser entregados en cada una de las instituciones educativas, en un horario que no afecte la distribución de las raciones preparadas a los beneficiarios, con el personal distribuidor de alimentos; quien deberá verificar el menú entregado según la semana que corresponda y las cantidades, teniendo en cuenta el pedido realizado el ciclo de menú. En caso de presentarse algún contratiempo con las entregas, éstas se podrán realizar hasta media hora después de la hora establecida, previa coordinación con la Secretaría de Educación para cultura y el establecimiento educativo. El contratista deberá suministrar los insumos necesarios para preparar las raciones a los beneficiarios, según lo relación de cupos establecidos por el Municipio en cada una de las unidades de servicio, los cuales serán entregados por la empresa contratista bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la normatividad legal vigente en alimentos, con el fin de evitar enfermedades transmitidas por alimentos y siguiendo las especificaciones de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS PAE . Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los productos conserven hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los restaurantes escolares o bodega, para lo cual deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas. La temperatura de estos alimentos no podrá ser superior a 0ºC en el producto congelado. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas. El transporte de los alimentos debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución N° 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y deberá tener la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del

vehículo. Los vehículos utilizados para la realización de esta actividad, deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada de los alimentos y mantenerse durante toda la ejecución del contrato. En caso de requerirse el cambio de alguno de ellos, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la Interventoría o Supervisión, quien verificará que cumplan en todos los casos con la misma normatividad. Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de un mayor número de vehículos para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas en el presente pliego de condiciones o si durante la ejecución del contrato se presenta disminución de cupos, el contratista podrá proponer a la supervisión para que esta evalúe, un menor número de vehículos siempre y cuando se garantice en todo momento la entrega oportuna del servicio en los horarios establecidos. Para tal efecto, la Administración Municipal estimó un número mínimo de vehículos para estos ítems así:

TRANSPORTE Y LOGÍSTICA POR ENTREGA			
DESCRIPCIÓN DE TRANSPORTE	**RUTA**	**CANTIDAD**	**VALOR**
FURGÓN	RUTA 1: URBANOS	14	1.698.298.
FURGÓN	RUTA 2: RURAL NÚCLEO ZONAL 10	5	1.798.184
FURGÓN	RUTA 3: RURAL NÚCLEO ZONAL 9	8	901.759
FURGÓN	RUTA 4: RURAL NÚCLEO ZONAL 7	6	901.759
FURGÓN	RUTA 5: RURAL NÚCLEO ZONAL 8	7	629.506
		TOTAL	**5.929.506**
TOTAL, ENTREGA	2		
VALOR TOTAL	$11.859.012		

Cuadro 4. Vehículos requeridos por ruta

* Esto incluye el empaque la entrega y el personal en cargado para la distribución. El Contratista debe tener una carpeta en cada vehículo con copia en la bodega la siguiente documentación por cada uno de los vehículos: • Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente. • Matrícula del vehículo. • SOAT. • Revisión técnico mecánica. • Registro de inspección. • Registro del vehículo ante la secretaria de Salud y protección Social-Oficina de sanidad. • Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. • Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes. • Formatos de registro de las actividades higiénico sanitarias realizadas a los vehículos. Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes, así mismo, deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014 y Resolución N° 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado. Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en los sitios de distribución del complemento alimentario preparado, para evitar cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas. La entrega de los víveres se realizará al personal procesador de alimentos presente en el comedor escolar de cada establecimiento educativo, quien preferiblemente, deberá estar en compañía de algún integrante del Comité de Alimentación Escolar (Educador, coordinador del establecimiento, padre de familia, personero o contralor escolar), quienes verificarán y firmarán el recibido a entera satisfacción, constatando cada producto con los respectivos parámetros de recibido que deben tener las procesadoras a la hora de recibir la materia prima y las cantidades por los días entregados. El Contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados,

además, dar el tiempo para contar los alimentos entregados y realizar el registro de temperatura de los alimentos recibidos en frío. Si durante la entrega de los insumos a los comedores escolares quedan faltando alguno(s) alimentos o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la Secretaría de educación para la cultura, la persona que recibe, debe dejar consignada en la planilla o remisión de entrega de víveres, la nota respectiva de faltante o devolución especificando producto, cantidad y motivo. En estos casos, el Contratista deberá hacer la entrega de los faltantes en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo; estos productos deberán relacionarse en formato determinado por el MEN. Las dos planillas serán exigidas como documentos adjuntos a la factura emitida por la prestación del servicio, las cuales estarán debidamente firmadas por la(s) persona(s) responsable(s) de la recepción de los alimentos: procesadora de alimentos, docente o coordinador responsable del comedor escolar y/o delegados del Comité de Alimentación Escolar, cuando acompañen la entrega. Adicional a lo anterior el contratista deberá adjuntar en la factura el certificado emitido por el rector del establecimiento educativo, donde conste el número de complementos alimentarios suministrados por el contratista durante el período a pagar. El hecho de que el Contratista no realice entrega de los productos faltantes en el tiempo establecido y que por esta causa no se preste el servicio a los escolares o se haga con menú incompleto, la Supervisión realizará el descuento respectivo, notificando por escrito dicho evento, para lo cual el Contratista dispondrá de 24 horas; en caso contrario, la Supervisión procederá con el descuento respectivo con base en el estudio de costos de la licitación vigente según concertación realizada con la Secretaría de Educación y cultura. En los casos en los cuales el establecimiento educativo por situaciones ajenas al funcionamiento normal del programa como: falta de energía eléctrica, falta de agua potable y corriente, problemas de seguridad entre otros que generen suspensión del servicio un (1) día hábil antes de la entrega efectiva de los víveres, el contratista deberá destinar estos alimentos a los refuerzos que autorice la coordinación del PAE. Si la cancelación extemporánea se presenta para el último día de entrega de la semana, el contratista deberá coordinar con la Secretaría de Educación para la cultura, la destinación de los víveres. La fecha de nueva entrega deberá ser coordinada con el establecimiento educativo y la Secretaría, informando a la Supervisión. De igual forma si una vez realizada la entrega de los víveres, se presentan estos mismos problemas, el Contratista deberá plantear inicialmente alternativas de solución que eviten la suspensión del servicio en coordinación con la Secretaría de Educación para la cultura para determinar finalmente las acciones a implementar con dichos alimentos, las cuales podrán estar orientadas a la prestación efectiva del servicio o en última instancia la recogida de alimentos para evitar su deterioro. El Contratista en coordinación con el establecimiento educativo, la supervisión y la Secretaría de Educación y cultura, realizará el proceso de transporte y destinación de los víveres, concertando de manera previa, el reinicio de la atención. Por las situaciones relacionadas en párrafo anterior, el contratista deberá prestar el servicio a los escolares el día siguiente al suceso, máximo hasta por dos (2) días; momento en el cual, en caso de persistir la emergencia, el contratista deberá garantizar la prestación del servicio a partir del tercer (3) día, hasta tanto se reactive la preparación en sitio, previa coordinación con la Secretaría de Educación y cultura. El personal procesador de alimentos deberá llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos basados en los alimentos y cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú conforme al anexo especificaciones técnicas y anexo A. El contratista deberá anexar copia en medio magnético del Kárdex de cada establecimiento educativo junto con el informe de ejecución del contrato. El contratista deberá enviar copia de los formatos del kárdex debidamente diligenciados y correspondientes al mes anterior por cada una de las instituciones educativas. Si por razones extraordinarias tales como; incidentes, accidentes, catástrofes naturales, robos entre otras circunstancias los víveres y/o raciones sufren alguna perdida, estos deberán ser repuestos por el contratista a la menor brevedad para no interrumpir el servicio, la flexibilidad de reposición será como mínimo al día siguiente del

suceso. Dicha reposición está a cargo de forma económica y logística por el operador. **REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN.** Con el fin de dar respuesta a lo establecido en la Resolución N° 24371 de 2016 del Ministerio de Educación Nacional, el contratista deberá diligenciar la siguiente información: • Acta de entrega de víveres, mínimo una por institución cada 10 días. • Control de Temperaturas de refrigeración, congelación (diario). • Control de Temperaturas de refrigeración, congelación (diario). • Kerdex (diario). • Plan Saneamiento básico (diario). • Compras públicas (acumulado mensual). Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones. Los aspectos a tener en cuenta para la presentación de dicho informe se le señalarán al contratista por parte de la Secretaría de Educación para la Cultura una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato. Es de anotar que una vez finalizada la ejecución del contrato, el contratista no podrá retirar del comedor escolar, ningún tipo de documentación y/o avisos generados entorno al programa y que dan respuesta á lo requerido en el pliego de condiciones. Estos y todos los formatos que sean implementados por MANA y/o la Secretaria de Educación para la Cultura, deben ser diligenciados en los tiempos estimados deben ser entregados completamente a la supervisión del contrato por parte de secretaria de educación y Cultura, como respaldo indispensable para el pago mensual. **RECURSO HUMANO.** Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo tareas que se le asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Si durante la ejecución del contrato, el Contratista realiza cambios en el personal asignado para el desarrollo del Programa, éste deberá cumplir con el mismo perfil exigido para la actividad a desempeñar establecido en el pliego de condiciones, realizando todas las acciones a las que haya lugar para garantizar la adecuada prestación del servicio; situación que se debe informar a la Interventoría o Supervisión del Programa. **Personal para el transporte y la distribución de insumos y alimentos.** El conductor y el auxiliar para la distribución de los insumos y alimentos de cada vehículo empleado en el Programa, deberá tener certificado vigente como manipulador de alimentos y portarlo de manera permanente; con experiencia mínima de seis (6) meses en la manipulación y transporte de alimentos. Este personal deberá contar con uniforme que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la Resolución N° 2674 de 2013. **Personal Operativo para la preparación y distribución de los alimentos en la modalidad de ración preparada en sitio:** El número de procesadoras (es) exigidas(os) al contratista será de ciento veinticinco (125) manipuladoras, las cuales serán distribuidas de acuerdo a la necesidad de cada institución. Este personal operativo, deberá ser contratado con todas las prestaciones sociales, seguridad social, pensión, ARL Nivel 4 y retención municipal según naturaleza jurídica del operador. **SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** En desarrollo del objeto del contrato, el CONTRATISTA se obliga a: **I. OBLIGACIONES GENERALES: 1.** Cumplir con el objeto del contrato en las condiciones establecidas en el estudio previo, documentos anexos, complementarios y en el contrato, de conformidad con los lineamientos técnicos establecidos en el presente documento. **2.** Abstenerse de divulgar la información que pueda llegar a conocer con ocasión de la ejecución de este contrato, a personal no autorizado por el Municipio y a terceros en general. **3.** Solicitar al Municipio la Información que considere necesaria para cumplir las finalidades trazadas en el objeto del contrato. **4.** Aportar copia de afiliación a un sistema de pensiones, salud y riesgos laborales y presentar las copias de las autoliquidaciones de acuerdo a la Decreto 1273 de 2018, previamente a la cancelación de los servicios prestados. **5.** Acreditar la idoneidad necesaria para la ejecución del objeto contractual, mediante la presentación de los documentos que demuestren los conocimientos y

experiencia. **6.** Asumir todos los gastos inherentes que requiera para el perfeccionamiento y la ejecución del objeto contractual. **7.** Atender de manera oportuna y pertinente los requerimientos realizados por la supervisión del contrato. **8.** Asumir los gastos y riesgos que implica el desarrollo del contrato bajo su propia responsabilidad. **9.** Reportar número de cuenta para consignación o transferencia de pagos en dinero. **II. OBLIGACIONES ESPECIFICACIONES:** Para garantizar el cumplimiento del objeto contractual, el contratista debe cumplir todas y cada una de las siguientes actividades: **1.** Cumplir las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos y en los anexos del contrato. **2.** Suministrar los víveres, objeto del presente proceso de selección, garantizando el cumplimiento de los criterios de calidad, oportunidad y precio, de conformidad con los parámetros establecidos por el Municipio, teniendo en cuenta el ciclo del menú y cumpliendo con los lineamientos técnicos expuestos según la resolución 0003 del 2026. **3.** Elaborar actas de víveres con cantidad y calidad de los alimentos suministrados. **4.** Hacer parte y Asistir a las capacitaciones de Comité de Alimentación al Escolar, comité municipal de seguimiento compuesto, comité municipal de seguimiento, mesa pública de seguridad alimentaria, comité técnico operativo. **5.** Responder y acatar las recomendaciones y requerimientos que sobre la ejecución del contrato le formule el Municipio y la supervisión. **6.** Realizar el pago de reconocimiento económico conforme a lo establecido en el convenio N° 4600019363 suscrito con la gobernación de Antioquia. Allegar constancia del pago a cada manipuladora de cuerdo a las horas establecidas. **7.** Garantizar que la bodega, los equipos e implementos utilizados en ella, cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas vigentes que lo modifiquen. La bodega debe contar con concepto sanitario FAVORABLE, emitido por Secretaría de Salud del Municipio. **8.** El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido. En el cual se especifica por titular de derecho el peso bruto y el peso de servida de cada alimento, adicional el contratista deberá basarse en las guías de preparación de MANA para la elaboración de las raciones. También deberá publicar en cada uno de los comedores escolares en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú según tipo de complemento suministrado, así mismo debe reposar una copia del al interior del área de producción y/o distribución para el manejo de las procesadoras de alimentos. **9.** Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto N° 248 de 2021 y al Acuerdo 004 de 2022 "Chigorodó, adquiriendo localmente (Chigorodó en primer momento) alimentos comprados a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos. Entregar anexo dispuesto por la gobernación para compras públicas. **10.** Entregar los víveres en los horarios establecidos por las instituciones educativas. En caso que desde la coordinación del PAE se requiera entrega especial de ración industrializada, se le debe informar al contratista con 20 días de anterioridad este requerimiento para que haga el respectivo cambio de modalidad para las sedes requeridas. **11.** Transportar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la resolución N° 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen. **12.** El contratista debe presentar de forma mensual de forma física y en medio magnética los siguientes formatos diligenciados en bodega. • Control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación. • Control de temperatura de procesos. • Formatos plan de saneamiento básico. • Kárdex. • Los demás formatos que se generen y que sean delegados por la supervisión del contrato. **13.** Mantener indemne al Municipio de Chigorodó – Secretaría de educación para la cultura, de

cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015. **14.** Reportar de forma escrita a la Secretaría de educación para la cultura las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurran al interior o fuera del establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas. **15.** Aceptar y recibir las visitas de Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido para verificar la ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades. **TERCERA: OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: 1.** Cancelar oportunamente los recursos comprometidos para el contrato. **2.** Vigilar y controlar la adecuada ejecución de los recursos destinados para el cumplimiento del objeto del contrato. **3.** Verificar y presentar actas del cumplimiento por parte del Contratista de las actividades del objeto del contrato. **4.** Facilitar al contratista, inmediatamente, los elementos que sean del caso para el normal desarrollo del contrato. **5.** Designar un supervisor del contrato. **6.** El supervisor del contrato deberá verificar que el contratista haya cumplido con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, y la demás normativa que los adicione, modifique o sustituya. Así mismo verificará que se haya realizado el pago contra entrega del producto a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones por parte del contratista. **7.** Expedir oportunamente los demás documentos que se requieran durante la ejecución y terminación del contrato. **CUARTA: VALOR DEL CONTRATO:** El presupuesto oficial para esta contratación es de **MIL DOSCIENTOS VEINTICINCO MILLONES CIENTO TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS M/L ($1.225.138.692).** Los pagos del contrato se financiarán con cargo a los rubros presupuestales:

Rubro	Descripción	Fuente de Financiacion	Valor
2.3.2.02.02.006	Comercio y distribución, alojamiento, servició de suministro de comidas y bebidas, servicio de trasporte. Y servicio de distribución de electricidad gas y agua	1.2.4.4.01 – SGP – Asignacion especial programas alementacion escolar	$126´352.900
2.3.2.02.02.006	Comercio y distribución, alojamiento, servició de suministro de comidas y bebidas, servicio de trasporte. Y servicio de distribución de electricidad gas y agua	1.3.1.1.07 – Transferencias de capital de otras entidades del gobierno general	$1.590´027.190

Con cargo a la disponibilidad presupuestal Nº 729 del 31/08/2026. **QUINTA: FORMA DE PAGO:** El municipio de Chigorodó cancelará el valor del contrato mediante pagos parciales de acuerdo a las raciones entregados y con las horas efectivamente causadas por el personal manipulador de alimentos. **Parágrafo primero:** Para cada pago, EL CONTRATISTA deberá, crear cada uno de los pagos en la plataforma Secop II y anexar la documentación donde conste el cumplimiento de todas y cada una de sus obligaciones

derivadas de este contrato, la factura o cuenta de cobro, informe de ejecución de actividades con sus respectivos soportes, acreditación de haber realizado el pago de la seguridad social en salud, pensión y riesgos profesionales del contratista y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 con el fin de darle cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y acreditarse de conformidad con la Ley y los conceptos emitidos por el Ministerio de Protección Social al respecto. Para el pago final se debe presentar el acta de liquidación. **Parágrafo segundo:** Si el contratista no se encuentra a paz y salvo con el Municipio de CHIGORODÓ, lo autoriza para que al momento del pago automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto. **Parágrafo tercero:** Con el fin de dar cumplimiento al Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, los contratistas deberán acreditar el pago al sistema de seguridad social integral y aportes parafiscales de conformidad con la normatividad vigente. **SEXTA: PLAZO DEL CONTRATO:** El contrato tendrá un término de ejecución **VEINTE (20) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**, contados a partir de la fecha de inicio en la plataforma del SECOP II, en todo caso no podrá superar la presente vigencia fiscal. **SÉPTIMA: INTERVENTORÍA – SUPERVISIÓN**: El Municipio de Chigorodó, verificará la calidad del servicio y el cumplimiento de las obligaciones del mismo, a través de **la secretaria de educación para la cultura**. **OCTAVA: LUGAR DE EJECUCIÓN:** El servicio se prestará en el Municipio de CHIGORODÓ. **NOVENA: GARANTÍAS**: El contratista deberá constituir a favor y a satisfacción de EL MUNICIPIO, una garantía única, que ampare el contrato, expedida por una compañía de seguros o en una entidad bancaria legalmente autorizada para funcionar en Colombia, cuyas pólizas estén aprobadas por la Superintendencia Bancaria y cumplan con todos los requisitos de Ley. En caso de que haya necesidad de adicionar, prorrogar o suspender la ejecución del contrato resultante, o en cualquier otro evento, el modificará la garantía única de acuerdo con las normas legales vigentes. El contratista deberá mantener vigente la garantía única y serán de su cargo el pago de todas las primas y demás erogaciones de constitución. EL MUNICIPIO podrá solicitar a la aseguradora la prórroga o modificación de las pólizas a cargo del contratista, cuando éste se negare a hacerlo, valor que se descontará de las sumas a él adeudadas. El contratista deberá amparar los siguientes riesgos: **CUMPLIMIENTO:** Por el diez por ciento (10%) del valor total del Contrato, por el término de éste y seis (06) meses más. **CALIDAD DEL SERVICIO:** En cuantía del diez por ciento (10%) del valor total del contrato con vigencia igual al término de duración de éste y seis (06) meses más. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES DEL PERSONAL**: En cuantía del diez por ciento (10%) del valor total del contrato con vigencia igual al término de duración de éste y tres (03) años más. **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** Por Doscientos (200) SMMLV, por tratarse de un contrato cuyo valor es inferior o igual a mil quinientos (1.500) SMMLV. Dichas garantías deberán constituirse dentro de los tres días hábiles siguientes a la suscripción del respectivo contrato, a riesgo de hacer exigible la garantía de seriedad de la oferta. **DECIMA: INDEMNIDAD DEL MUNICIPIO DE CHIGORODÓ:** EL CONTRATISTA, se obliga a mantener indemne al MUNICIPIO DE CHIGORODÓ, de cualquier reclamación, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por el contratista, sus subcontratistas o dependientes durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. **DECIMA PRIMERA: CESIÓN Y SUBCONTRATOS**-. El contratista no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito de EL MUNICIPIO pudiendo éste negar la autorización

de la cesión o del subcontrato. **DECIMA SEGUNDA: MULTAS.** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones por parte del CONTRATISTA y previo agotamiento del trámite previsto en la Ley 1474 de 2011, EL MUNICIPIO podrá imponer y hacer exigibles las multas diarias y sucesivas, equivalentes al uno (1) por 1000 del valor de este CONTRATO, las cuales entre si no podrán exceder del diez por ciento (10%) del valor del mismo. **PARÁGRAFO**: Para los efectos del cobro, se aplicarán las disposiciones establecidas en la Ley 1474 de 2011. El pago o la deducción de dichas sanciones no exoneran al CONTRATISTA de su obligación de ejecutar el CONTRATO, ni las demás responsabilidades y obligaciones del mismo. **DECIMA TERCERA: CLÁUSULAS EXORBITANTES:** Son aplicables al contrato las disposiciones que se encuentran consignadas en la Ley 80 de 1993, artículos 15, 16, 17 y 18 en relación con la modificación, terminación e interpretación unilaterales. **DECIMA CUARTA: CLÁUSULA PENAL-**. En caso de incumplimiento total, defectuoso o parcial, al final del término de ejecución del CONTRATO de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, éste pagará al MUNICIPIO a título de pena y estimación anticipada de perjuicios, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato. En el evento que los perjuicios superen el valor estimado en esta cláusula, el MUNICIPIO adelantará las acciones pertinentes para lograr su cobro imputando el valor pagado a dichos perjuicios. Lo dispuesto en la presente cláusula también podrá ser aplicado en el evento en que en cualquier momento de ejecución del CONTRATO el monto de la totalidad de las multas sucesivas impuestas por el MUNICIPIO iguale el diez por ciento (10%) del valor del CONTRATO. **PARÁGRAFO**: Para los efectos de la imposición y cobro, se aplicarán las disposiciones establecidas en la Ley 1474 de 2011. **DECIMA QUINTA: CADUCIDAD-.** EL MUNICIPIO podrá declarar la caducidad del respectivo contrato por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del contratista, de conformidad con lo previsto en el artículo 18° de la Ley 80 de 1993. Igualmente procederá la caducidad en los eventos previstos en el Artículo 25 de la Ley 40 de 1993 y demás normas concordantes. Igualmente será declarada de conformidad con lo previsto por la Ley 828 de 2003. **DECIMA SEXTA: GASTOS**: Todos los gastos que se requieran para el perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato e iniciación del plazo de ejecución del mismo serán por cuenta del contratista, así como los impuestos a que haya lugar. **DECIMA SÉPTIMA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN**: El presente contrato se perfecciona con el acuerdo y firma del mismo por las partes, para su ejecución se requiere la aprobación de las pólizas que amparen el contrato por parte de EL MUNICIPIO y la expedición del respectivo registro presupuestal. **DECIMA OCTAVA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO**: Terminada la ejecución del contrato, u ordenada ésta se procederá a su liquidación conforme con lo dispuesto por los artículos 60 de la Ley 80 de 1993, y 11 de la Ley 1150 de 2007. **DECIMA NOVENA: DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos legales, el presente contrato tendrá como domicilio el **municipio de Chigorodó**.

Entidad Contratante:	TULIA IRENE RUIZ GARCÍA Alcaldesa Municipal 27 OCT 2026	Se entiende suscrito electrónicamente en el Secop II.
Contratista:	GUSTAVO DE JESÚS RESTREPO ÁLVAREZ	Se entiende suscrito electrónicamente en el Secop II.
Proyectó:	ANDRÉS FELIPE MAHECHA GUTIÉRREZ Asesor Externo	
Revisó:	LAURA ALEJANDRA VELEZ VALLE Jefa Oficina Jurídica	LAURA V.