MUNICIPIO DE VALDIVIA – ANTIOQUIA

INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO N° SSSF-ESAL-001-2024

OBJETO: AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE- A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL REGISTRADOS EN EL SIMAT EN EL MUNICIPIO DE VALDIVIA, ANTIOQUIA QUE CORRESPONDE AL AÑO 2024 -1

MARIA VICTORIA GOMEZ MEJIA
Secretaria de Seguridad Social y Familia

ENERO DE 2024

1. CONDICIONES DEL PROCESO CONTRACTUAL

1.1. OBJETO DEL PROCESO CONTRACTUAL

AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE- A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL REGISTRADOS EN EL SIMAT EN EL MUNICIPIO DE VALDIVIA, ANTIOQUIA QUE CORRESPONDE AL AÑO 2024 -1.

1.2. IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO A CELEBRARSE

Por antecedentes de la entidad, es decir, con base en precios del ámbito local, el valor aportado por la Gobernación de Antioquia, el valor preestablecido para la ración y aquellos de contratos anteriores, y teniendo en cuenta la experiencia de la entidad, en estos contratos se proyectó unas características técnicas generales de acuerdo con los diferentes programas y políticas públicas municipales que operan para el Programa de Alimentación Escolar-PAE actualmente.

El valor estimado para el proceso contractual asciende a la suma de **NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M.L. ($956.330.952)** aportes en dinero por parte del Municipio de Valdivia.
Los aportes de la ESAL seleccionada podrán realizarse en especie y corresponderán como mínimo al equivalente al **cinco por ciento (5%)** del valor de los recursos aportados por el municipio **($47.816.548),** representados en el costo operativo para la ejecución del convenio, representado en el equipo técnico, administrativo y profesional requerido para la buena marcha de las actividades del convenio.

1.1. DESEMBOLSO

El desembolso de los recursos del municipio se efectuará mediante desembolsos parciales, previo informe entera satisfacción de las actividades realizadas por quien sea el supervisor del contrato, y luego de la presentación de la cuenta de cobro, factura o documento equivalente respectivas y el pago al sistema integral de seguridad social en salud y pensiones.

Los aportes de la ESAL seleccionada podrán realizarse en especie y corresponderán como mínimo al equivalente al cinco por ciento (5%) del valor de

los recursos aportados por el municipio **($47.816.548)**, representados en el costo operativo del convenio.

Los proponentes deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, así como a los propios del Municipio de Valdivia, ICBF y Cajas de Compensación Familiar.

1.2. FUENTES DE FINANCIACIÓN E IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL

El desembolso que deba efectuar **EL MUNICIPIO** debido al convenio a suscribirse se hará con cargo al rubro presupuestal 2.3.2.02.01.002 Productos Alimenticios, Bebidas y Tabaco, Textiles, Prendas de Vestir y Productos de Cuero soportado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 00001 del 2 de enero de 2024 por valor de **OCHOCIENTOS SESENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS DOS PESOS M.L. ($868.642.302)** y rubro presupuestal 2.3.2.02.01.002 Productos Alimenticios, Bebidas y Tabaco, Textiles soportado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 00002 del 2 de enero del año 2024 por valor de **OCHENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M.L. ($87.688.650)** para los aportes del Municipio de Valdivia-Antioquia.

Los aportes de la ESAL podrán realizarse en especie y corresponderán como mínimo al equivalente al cinco por ciento (5%) del valor de los recursos aportados por el municipio **($47.816.548)**, representados en el costo operativo del convenio.

1.3. PLAZO

El plazo de ejecución del presente convenio será de **SESENTA Y SEIS DÍAS (66) DÍAS DEL CALENDARIO ESCOLAR** y/o hasta ejecutar el 100 % de las raciones establecidas en el convenio.

1.4. ALCANCE GENERAL

Contribuir a la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través de la entrega de un complemento alimentario durante la jornada escolar, contribuyendo de manera activa a la formulación y desarrollo de políticas dirigidas a mejorar las condiciones de los titulares de derecho, disminuir la deserción y fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados formalmente en un establecimiento educativo oficial de su población, cumpliendo con los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional establecidos en la Resolución 29452 de 2017.

La citada Resolución en su artículo 4 etapas del programa – numeral 4.1.1.5, establece que "La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos". Teniendo en cuenta esta disposición y después de realizar un análisis técnico de estos factores, para la entrega del complemento alimentario en el Municipio se seleccionará la modalidad Industrializada.

En efecto, como lo indica la Resolución 29452 de 2017 en su artículo 4 etapas del programa – numeral 4.1.1.5.2, esta modalidad se puede implementar "en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados"

1.5. CODIFICACIÓN DEL BIEN, OBRA O SERVICIO SEGÚN LAS NACIONES UNIDAS UNSPSC

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
F Servicios	93 Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	13 Ayuda y asistencia humanitaria	16 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
CÓDIGO UNSPSC: 931316			
E Productos de Uso final	50 Alimentos, Bebidas y tabaco	19 Alimentos Preparados y conservados	21 Pasabocas y Snaks
CÓDIGO UNSPSC: 201921			
E Productos de Uso final	47 Equipos y suministros para limpieza	13 Suministros de aseo y limpieza	17 Suministros para aseo
CÓDIGO UNSPSC: 471317			
E Productos de Uso final	50 Alimentos bebidas y tabaco	19 Alimentos preparados y conservados	30 Bebidas y comidas infantiles
CÓDIGO UNSPSC: 501930			
F Servicios	78 Servicios de transporte almacenaje y correo	13 Almacenaje	18 Bodegaje y almacenamiento especializado
CÓDIGO UNSPSC: 781318			
F Servicios	80 Servicios de Gestión, servicios profesionales de empresa y servicios administrativos	14 Comercialización y distribución	17 Distribución
CÓDIGO UNSPSC: 801417			
F	78	12	15

Servicios	Servicios de transporte, almacenaje y correo	Manejo y embalaje de material	Empaque
CÓDIGO UNSPSC: 781215			
F Servicios	90 Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	16 Servicios de Banquetes y Catering
CÓDIGO UNSPSC: 901016			
F Servicios	90 Servicios de alimentación, alojamiento y entretenimiento	10 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	17 Servicios de Cafetería
CÓDIGO UNSPSC: 901017			

1.6. COBERTURA

Teniendo en cuenta los criterios de focalización, los cupos asignados se elevará un proceso contractual para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, distribuidos según la siguiente relación:

- **CUPOS TOTALES:** 3.707
- **TIEMPO DE EJECUCIÓN:** 66 días calendario escolar – días consecutivos una vez se firme el acta de inicio
- **INSTITUCIONES EDUCATIVAS:** 40

  Instituciones Educativas Rurales: 39
  Instituciones Educativas Urbanas: 1

1.7. PROGRAMA PAE - COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

1.7.1. MINUTA INDUSTRIALIZADA

Deberá distribuirse en cada unidad aplicativa la minuta industrializada, de conformidad con la siguiente relación:

INDUSTRIALIZADA	
RURALES	**CANTIDAD**
SINITAVE	11
LA MESETA	7
CAMELIAS	14
PLAYA RICA	4
VILLA MARINA	50

JUNTAS	28	
TOTAL, CUPOS MINUTA INDUSTRIALIZADA	**114**	
VALOR MINUTA INDUSTRIALIZADA	**$**	**3.293**
VALOR 66 DÍAS DE MINUTA INDUSTRIALIZADA $3.293	**$**	**24.776.532**

Deberá distribuirse en cada unidad aplicativa la minuta industrializada, de conformidad en las sedes educativas que se relacionan

1.7.2. COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

TOTAL MINUTA COMPLEMENTO- MENÚ CICLOS	**2.759 CUPOS**	
VALOR COSTO RACIÓN A EJECUTAR	$	3.293
VALOR 66 DÍAS DE MINUTA	**$**	**599.635.542**

1.7.3. SUMA DE LAS DOS MODALIDADES

TOTAL MINUTA INDUSTRIALIZADA AJUSTE AL COSTO RACIÓN POR 66 DÍAS	$	24.776.532
TOTAL MINUTA PAE X 66 DÍAS	$	599.635.542
VALOR PARA ALIMENTOS EN 66 DÍAS	**$**	**624.412.074**

1.7.4. PROGRAMA PAE - JORNADA UNICA

Esta modalidad aplica para la Institución Educativa Valdivia, Sede pilotos del programa de modalidad Jornada Única Educativa, según relación siguiente:

TOTAL MINUTA COMPLEMENTO-MENÚ CICLOS	**834 CUPOS**	
VALOR COSTO RACIÓN A EJECUTAR AÑO 2024	$	4.437
VALOR 66 DÍAS DE MINUTA	**$**	**244.230.228**

Las rutas de entrega serán las siguientes:

DISTRIBUCIÓN RUTAS ENTREGA VÍVERES PROGRAMA PAE
RUTA ZONA URBANA
I.E Valdivia
RUTA ZONA RURAL
CER Pedro Vasquez
CER San Fermín

CER La Esperanza
CER Higuerón
CER La Leriona
CER Santa Ines
CER La Viscalla
CER Luis María Cuartas
I.E Marco A Rojo
CER Cachirime
CER Palomas
CER Emilio Vasco
CER Pensilvania
CER Santa Barbara
CER Soledad
CER Astillero
CER El Tigre
CER Colmenas
CER Sinitave
CER Villa Marina
CER Mesetas
CER Paulina
CER Camelias
CER LA Alemania
CER Los Nutabes
CER Buenos Aires
CER Playa Rica
CER Juntas
CER La Barca Cautiva
CER Puquí Abajo
CER EL Pescado
CER Puquí Arriba
CER Monte frío
CER Génova
CER Los Pomos
CER Esperanza
CER Candela
CER La Llana
CER Julio Cesar Gamarra

1.7.5. CICLOS DE MENÚ

El ciclo de menú que se ofrece en el Programa de Alimentación escolar obedece a los lineamientos técnico-administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional, mediante la Resolución No. 29452 del 29 de diciembre de 2017.

Para las modalidades de atención fue diseñado un ciclo de menú, compuesto por 10 días calendario escolar en la modalidad de preparación en sitio y en los cuales se incluye variedad de preparaciones. Así mismo, se cuenta con un ciclo de menú de ración industrializada correspondiente a 5 días calendario escolar, para la atención de aquellos establecimientos que no cuentan con las condiciones para la elaboración de la minuta en sitio.

Para dar cumplimiento al objeto del presente, el municipio realizará la actualización del número de cupos, antes de cada entrega de alimentos a las instituciones educativas

1.8. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los alimentos para suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos y en los listados de marca autorizados desde la Gerencia de MANA. Debe contar con un empaque rotulado para todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en las Resoluciones Nos. 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás normas vigentes que lo modifiquen con relación a la obligatoriedad del registro, permiso o notificación sanitario, con las excepciones registradas en estos.

Los alimentos deben ser entregados de forma separada por institución educativa teniendo en cuenta el acta de víveres donde se evidencian las cantidades a entregar a cada sede educativa.

1.9. COMPROMISO DEL ASOCIADO Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El ASOCIADO deberá cumplir con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 2674 de 2013, “Por medio de la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimento (…)” y en ningún caso podrá exceder el presupuesto oficial destinado para la contratación, por lo que corresponde al asociado llevar un registro y control de las entregas efectivamente realizadas y de las entregas en el municipio.

1.9.1. INSTALACIONES, EQUIPOS Y MENAJE

El asociado deberá contar 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.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición de peso y temperatura (grameras, básculas, termómetro).

La bodega, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en las Resoluciones Nos. 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable y mantenerlo habilitado y en óptimas condiciones durante el tiempo de ejecución del convenio. El concepto favorable condicionado se permite siempre y cuando las observaciones presentadas por la Secretaría de Salud Departamental o Municipal sean subsanadas dentro de los plazos establecidos, lo cual será verificado por la supervisión y/o interventoría.

1.9.2. RECURSO HUMANO

1.9.2.1. ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS (RESOLUCIÓN NO. 2674, ARTÍCULO 11)

El asociado deberá garantizar que el personal manipulador de los alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

a. Contar con una certificación medica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. El **CONVENIANTE** debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, dentro de la ejecución del convenio.

b. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible

contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

c. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

d. El **CONVENIANTE** debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

e. **El CONVENIANTE** es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo al **CONVENIANTE**.

1.9.2.2. EDUCCIÓN Y CAPACITACIÓN (RES 2674, ARTÍCULO 12)

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos. igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les 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.

1.9.2.3. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PARA EL PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS VÍVERES (RESOLUCIÓN NO. 2674, ARTÍCULO 14)

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

a. 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.

b. 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.

c. 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.

d. 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.

e. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. 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 de este, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

1.9.3. ALMACENAMIENTO (RESOLUCIÓN NO. 2674 ARTÍCULO 28)

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:

a. Debe llevarse un control de primeras entradas y salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

b. EI almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionar sea intervalos regulares y se debe comprobar su

exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.

c. EI almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

d. EI almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

e. En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.

f. EI almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de productos, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

g. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación lo podrá hacer el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

1.9.4. TRANSPORTE DE ALIMENTOS (RESOLUCIÓN NO. 2674, ARTÍCULO 29)

a. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.

b. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.

c. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

d. Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

e. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

f. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

g. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

h. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

i. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

j. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

1.9.5. ENTREGA DE ALIMENTOS

1.9.5.1. GENERALIDADES

a. Suministrar los insumos necesarios para preparar los desayunos de los niños, niñas y adolescentes matriculados del Municipio, según la relación de cupos establecidos por éste, los cuales serán entregados por el asociado 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 TÉCNICO ADMINISTRATIVOS PAE establecidos por el Ministerio de Educación Nacional – MEN, Resolución No. 29452 de 2017 y sus anexos, y en la Resolución No. 335 de 2021. También aplica para la modalidad de minuta industrializada.

b. Completar o reemplazar oportunamente los alimentos en las instituciones educativas en caso de que las entregas se hagan de forma inadecuada (alimentos en mal estado) e incompleta.

c. Suministrar los víveres según el listado de marcas aprobado por la gerencia de MANA o quien haga sus veces en el nivel departamental.

1.9.6. IMPLEMENTOS DE ASEO

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PATRONES DE DESEMPEÑO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
JABON LAVA PLATOS EN CREMA	UNIDAD	**CARACTERISTICAS:** jabón detergente, ideal para limpieza profunda de los utensilios de cocina, especialmente formulado para remover grasa de alimentos, 1000gr. **PRESENTACIÓN:** Crema	411	$ 14.000	$ 5.754.000
BOLSA DE BASURA	PAQUETE	**CARACTERISTICAS**: con utilización para higiene y aseo, para la manipulación y control de desechos, elaboradas en polietileno de alta densidad, manufacturadas con máquina automática especial antigoteo. Con fibras de alta calidad y son muy resistentes, garantizando una mayor fuerza limpiadora y máxima duración. PRESENTACIÓN: por unidad, ideal para lavar ollas, sartenes, platos, etc.	220	$ 4.500	$ 990.000

TRAPERO	UNIDAD	CARACTERISTICAS: Elaborado en forma de trenza para una mayor consistencia Asegurada con licra buena y rematada con dos clavos para una mayor durabilidad. Cuenta un cabo en madera y soporte para colgar.	220	$ 10.700	$ 2.354.000
ESCOBA	UNIDAD	CARACTERISTICAS: ESCOBA CON CERDAS 100% DE PET. RESISTENTE AL DESGASTE. GRAN TAMAÑO Y VOLUMEN EN LAS CERDAS. PRESENTA FILAMENTO PLUMADOS (2 CM) QUE ATRAPAN EFICAZMENTE EL POLVO Y NO MALTRATAN NI RALLAN LAS SUPERFICIES	220	$ 7.500	$ 1.650.000
ESPONJA GRESA	paquete	**CARACTERISTICAS:** para uso doméstico, se usa para el lavado de ollas y limpieza de superficies donde se necesita una acción abrasiva. Ideal para lavar ollas de aluminio percudidas. No usar limpieza de superficies antiadherentes, acero inoxidable y utensilios delicados. PRESENTACIÓN: Paquete por 6 unidades	350	$ 4.300	$ 1.505.000
DETERGENTE EN POLVO	BOLSA	**CARACTERÍSTICAS:** capacidad humectante (mojante) y poder, para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión (poder peptizante). Asimismo, deben tener buenas propiedades de enjuague **PRESENTACIÓN: En polvo de 2000 gm**	350	$ 19.500	$ 6.825.000
BLANQUEADOR DESINFECTANTE	UNIDAD	**CARACTERISTICAS:** desinfectante, con ingredientes activos entre un 95% y 99% de cloro (1750ml) **PRESENTACIÓN:** liquido 1800	320	$ 8.000	$ 2.560.000
LIMPIADOR LIQUIDO	LITRO	**CARACTERISTICAS:** Líquido limpiador grado institucional, para limpieza de toda superficie lavable con agua defectiva y rápida acción. Elimina suciedad, grasa ligera y cochambre de pisos, muebles, superficies de plástico o vinilo, paredes pintadas, puertas, etc. Disponible en 6 fragancias: Mar fresco, Limón, Canela, Floral, Lavanda y Naranja	320	$ 10.500	$ 3.360.000

		PRESENTACIÓN: liquido X 1000cc			
TOTAL					**$ 24.998.000**

1.10. COMPROMISOS DEL ASOCIADO:

En virtud del presente proceso, EL ASOCIADO se obliga a:

a. Utilizar los recursos del convenio, únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto de este, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos, disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del convenio.

b. Teniendo en cuenta que es un convenio de asociación el asociado debe de presentar una contrapartida que podrá ser en especie, que sustente los recursos aportados para la ejecución del convenio y corresponderán como mínimo al equivalente al cinco por ciento (5%) del valor de los recursos aportados por el municipio **($47.816.548)**, representados en el costo operativo del convenio.

c. Entregar las raciones de acuerdo con los lineamientos técnicos del programa y las descritas por el MEN y los **CONVENIANTES APORTANTES** previo análisis del número de raciones a entregar por cada ciclo de menú o cada semana de acuerdo con el número de estudiantes beneficiarios que se proyecte para el ciclo siguiente y con base en este, la ESAL entregará las raciones.

d. Administrar el programa de acuerdo con los estándares y minutas anexas, lo cual será verificando por la Secretaría de Seguridad Social y Familia del Municipio

e. Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.

f. Velar porque en los empaques de alimentos para consumo en desarrollo del convenio, se dé cumplimiento a la Resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social, de manera tal, que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso, fecha de vencimiento y/o de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.

g. Cumplir con un término máximo de 24 horas para efectuar los cambios de los alimentos o las devoluciones de los mismos; estos productos deberán ser entregados en la unidad aplicativa correspondiente.

h. Disponer de una bodega en el municipio de ejecución del convenio para el almacenamiento de insumos.

i. Garantizar la disposición del gas utilizado para la cocción de alimentos durante los días totales de atención del programa**.**

j. Garantizar el transporte de víveres hasta la bodega ubicada en el municipio de ejecución, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.

k. Garantizar las entregas de los alimentos en la bodega de la que dispone en el municipio de Valdivia para su posterior distribución a las unidades aplicativas

l. Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria.

m. Elaborar y presentar a la supervisión, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas, soporte y registros fotográficos

n. Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos:

- Los alimentos para suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.

- El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del convenio, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.

- Acorde con lo establecido en el título III, capítulo I de la Resolución 2674 de 2013, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del convenio deberán tener la marca de fábrica y el registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

- En los casos en que la cantidad de alimentos a suministrar para preparar en la modalidad de minuta preparada en sitio, según el número de cupos asignados al Establecimiento Educativo, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, el asociado no podrá reempacar lo necesario para ajustarse a lo requerido; por tanto deberá suministrar la unidad de medida al despacho más cercano al solicitado por cada Establecimiento Educativo, sin despachar nunca una cantidad por debajo de lo requerido, so pena de incumplir con las cantidades requeridas en el ciclo de menú. **En ningún caso se permitirá entregar alimentos reempacados**, una vez que este proceso requiere el cumplimiento de la normatividad locativa y de procesos para éste, además todos los alimentos a suministrar deben cumplir las normas higiénicas que le apliquen, tanto en su calidad como en la rotulación y empaque de este y que son solicitadas en la presente contratación.

- El **CONVENIANTE** deberá fomentar el desarrollo de la economía local, a través de la compra de víveres para preparar las raciones del Programa de Alimentación Escolar PAE, a las organizaciones de base comunitaria, que suministren dichos víveres de acuerdo a la oferta en la región, siempre y cuando los productos ofertados por éstos, cumplan con la normatividad que les aplique; priorizando las organizaciones de pequeños y medianos productores agropecuarios apoyados por intervenciones públicas, privadas. El **CONVENIANTE** deberá diligenciar en el formato establecido por la Gobernación de Antioquia, las compras realizadas a asociaciones o productores. Los formatos diligenciados se presentarán como soporte al informe mensual de ejecución, a la supervisión.

- El **CONVENIANTE** deberá prestar su colaboración en la atención de visitas y atención de requerimientos de la Gobernación de Antioquia y los órganos de control por motivos asociados a la ejecución del convenio cuando corresponda.

- El **CONVENIANTE** adoptará las medidas y precauciones establecidas por el Gobierno Nacional, Departamental y Municipal en materia de bioseguridad para prevenir la propagación del COVID-19, por lo que se deberán disponer de los protocolos de bioseguridad los cuales serán implementados bajo su responsabilidad, los cuales podrán ser objeto de verificación por la Entidad Contratante.

- El **CONVENIANTE** deberá mantener durante la ejecución del convenio, las opciones de marcas aprobadas durante la evaluación de las propuestas y tener disponible las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, por

incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del **CONVENIANTE**, rechazo por parte de los usuarios, cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico-organolépticas óptimas o por situaciones de orden de público que generen escasez o problemas de abastecimiento en el municipio.

- La autorización de cambio de marca de los alimentos debe ser solicitada por escrito a la Supervisión del convenio, con anticipación a los despachos previos a su utilización, explicando las razones del cambio, adjuntando ficha técnica y registro sanitario del INVIMA de cada uno de los alimentos, cuando le aplique.

- El **CONVENIANTE** deberá realizar los controles microbiológicos de los alimentos, en las descripciones, cantidad y frecuencia definida desde el lineamiento del ministerio de Educación Nacional

1.11. FICHA TÉCNICA DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
LECHE EN POLVO ENTERA	No se permite la adición de suero lácteo Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características: Humedad máxima 4.5% m/m Materia grasa mínimo 26% *m/m* Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m Índice de solubilidad máximo 1.25 cm Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% *m/m* como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m CONDICIONES ESPECIALES Puede estar adicionada de: a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% *m/m* Ó *b.* Lecitina máxima 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 No.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.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Debe cumplir con el **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
CARNE DE RES PARA GUISAR	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permitirán los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, paletero), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. Se aclara que para Antioquia estas 3 últimas corresponden a Morrillo, Colita de cadera y paletero. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18ºC o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - El expendio de la carne deberá ser de un sitio confiable avalado por el Invima y la autoridad sanitaria competente, deberá cumplir con la normatividad vigente **resolución 2905/2007.**
CARNE DE CERDO	componentes de la **carne de cerdo** de capa blanca son: agua (60-80 %), proteína (16-25 %) y grasa (1-30 %), cuyas proporciones pueden ser muy variables dependiendo de la especie animal de la que proceda, edad, sexo, alimentación y zona anatómica del animal. **Características** físicas: pH, color, capacidad de retención de agua y dureza, y **químicas**: % de proteína bruta, % de grasa intramuscular, % de grasa total y % de ácidos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados en el músculo
ATÚN	Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA. Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15ºC en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. Atún lomitos en aceite 170 gramos. Norma que deben cumplir**: NTC 1276**. **Resolución No. 0148 del 2007.**
QUESO TIPO MOZZARELLA	tiene un escaso 16% de **grasa**. Este dato es especialmente relevante porque este **queso** se realiza con leche de búfala, que es más calórica que la de vaca o la de oveja. El valor energético de la **mozzarella** ronda entre las 280 y las 300 calorías por cada 100 gramos de producto duración de: 7 a 10 días, también depende el tiempo que se encuentre la fecha de caducidad o vencimiento del producto. Conservación: refrigeración Tiempo vida útil depende de la frescura **Decreto 2310 de 1986** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. El empaque no debe estar inflado (soplado)
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.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. Vida Útil: 20 días. - Tipo de empaque: debe empacarse en canasta de cartón corrugado en presentaciones 30 o en su efecto acomodar el empaque al total de unidades si es menor a esta cantidad. **Norma que debe cumplir: NTC 1240 2ª actualización.**
LENTEJAS	Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997**. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005** **Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.**
FRÍJOL	Debe corresponder a fríjol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y colores característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Materia dura: 0.2% Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% Vida útil 6 meses. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el **decreto 3075 de 1997.** *Variedad contrastante: Granos de fríjol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. - Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la **Resolución 5109/2005**. Norma que debe cumplir**: NTC. 871**. Fríjol para consumo humano.
ESPAGUETIS	En el rotulado de los espaguetis 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

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	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.**
MIGA DE PAN	
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.**

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
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 EN PASTA	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Humedad % -- 3.0 Grasa % 14.40 - 48 Cenizas % -- 2.80 Fibra cruda% Nitrógeno% 0.60 0.75 Azúcar % 40.7 -- - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con **la NTC 793** en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: **Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008** y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigor**.**
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.**
FRUTA ENTERA Y PULPA DE FRUTA	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.

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>
-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></th><th>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th></th></tr>
<tr><td>Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, buena v Maracuyá y otras.</td><td>Temperatura ambiente, con entilación, libre de humedad.</td><td>5 días.</td></tr>
<tr><td>Guayaba</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas d prealistamiento</td><td>e 5 a 10 días.</td></tr>
<tr><td>FRUTA ENTERA
Guayaba, Mandaría, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.</td><td>1 - 4º C, aplicando prácticas d prealistamiento</td><td>e 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 fisicoquímicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.
Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.
El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido.
El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.
La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, º Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud).
Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.
100% natural.
No diluido.
No fermentado.
Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.
No contener preservativos.
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td>VERDURAS</td><td>Deberán presentarse frescas y limpias.
Deben presentar túrgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
Libres de humedad externa anormal
Exentas de olores y sabores extraños
Libres de impurezas y cuerpos extraños
Exentas de síntomas de deshidratación
Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, la Resolución 14712 de 1984.
Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:

<table>
<tr><th>VERDURA HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th><th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th><th>VIDA ÚTIL</th></tr>
<tr><td>Tomate, Zanahoria</td><td>Temperatura ambiente no mayor a 15ºC</td><td>5 días</td></tr>
<tr><td>Cebolla cabezona blanca, ajo, cilantro, espinaca, pepino, cebolla junca, ahuyama, Yuca y papa criolla</td><td>4 ºC aplicando técnicas de prealistamiento</td><td>5 días</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>PLÁTANO VERDE</td><td>Corresponde a los tubérculos, Plátanos verdes, frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
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.</td></tr>
<tr><td>CEREAL DE MAÍZ EN HOJUELA</td><td>puede ser blanca o amarilla.
no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos granos de maíz descascarillados y desgerminados de cocción, secado, laminado y horneado.
cualquier otro olor o sabor objetables.</td></tr>
<tr><td>ARROZ</td><td>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.</td></tr>
</table>

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
PAPA NEGRA	Corresponde a los tubérculos, papa negra, fresca y sana, que se encuentre libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación. Debe estar limpia con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecte su calidad y sabor. - Entera, con la forma característica de la variedad - De aspecto fresco y consistencia firme - Exenta de síntomas de deshidratación - Sana, libre de ataques de insectos o enfermedades - Limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. Temperaturas de Almacenamiento y Conservación: Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegida del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 15 días Debe Cumplir la Norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano.
YOGUR	-No contiene azúcar agregada. -Naturalmente tiene un mínimo contenido de lactosa, generalmente apto para intolerantes. -Contiene microorganismos vivos (Lactobacillus Bulgaricus y Streptoccocus Termofilus, bífido bacterias, cultivos lácticos) -Es de sabor natural. El **yogur** resulta más pastoso y consistente que la leche. Una mayor conservación: El **yogur** puede conservarse durante más tiempo que la leche. Una mayor acidez del gusto: El **yogur** resulta más ácido. Una tolerancia digestiva más alta: El **yogur** se digiere mejor.
GALLETAS TIPO CRACKER	Debe cumplir lo establecido en la NTC1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984 y en la Resolución 10593 de 1985. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. - Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio

1.12. COMPROMISOS DE LA ENTIDAD

1. Notificar oportunamente al asociado el número de cupos, por unidad aplicativa correspondiente a cada entrega.

2. Proporcionar la información necesaria para dar cumplimiento a los compromisos del asociado.

3. Recibir en el sitio y plazos convenidos el objeto del convenio.

4. Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el convenio.

5. Realizar seguimiento, control y evaluación al cumplimiento de las condiciones necesarias en los procesos de recepción, almacenamiento, manipulación y distribución de la alimentación escolar en cada una de las Instituciones Educativas.

6. Verificar las condiciones de calidad de los alimentos, fechas de vencimiento, empaques y marcas, así como también las condiciones higiénicas del personal y el vehículo responsables del transporte

7. Pagar el valor del convenio en la forma y tiempo pactados.

8. Hacer entrega al asociado del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados.

9. Expedir oportunamente los demás documentos que se requieran durante la ejecución y terminación del convenio.

1.13. LUGAR DE EJECUCIÓN

La ejecución del convenio y la entrega de los bienes objeto del convenio será el Municipio de Valdivia, Antioquia. Para todos los efectos se tendrá como domicilio contractual el Municipio de Valdivia, Antioquia.

1.14. IMPUESTOS

Los impuestos que se causen por razón o con ocasión del mismo serán por cuenta del asociado y las retenciones que ordene la ley serán efectuadas por la Alcaldía.

1.15. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR Y RESPONSABLE
Elaboración Invitación a proceso competitivo ESAL	11 de enero de 2024	Secretaria de Seguridad Social y Familia
Publicación Invitación a proceso competitivo ESAL	12 de enero de 2024	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. www.contratos.gov.co

Plazo para presentar observaciones a la invitación a proceso competitivo ESAL	Hasta el 15 de enero de 2024 a las 15:00 horas	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. www.contratos.gov.co
Cierre de la Invitación Pública a proceso competitivo ESAL, término para presentar propuestas.	Hasta el 16 de enero de 2024 hasta las 15:00 horas	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. www.contratos.gov.co
Acto de cierre del recibo de propuestas	Hasta el 16 de enero de 2024 hasta las 18:00 horas	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. www.contratos.gov.co
Verificación de los documentos habilitantes y ponderación de la oferta.	17 de enero de 2024 hasta las 17:00 horas	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. www.contratos.gov.co
Publicación y traslado del informe de verificación y evaluación. Período presentación de observaciones y de subsanación ofertas	18 de enero de 2024	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. www.contratos.gov.co
Plazo único para formular observaciones a la evaluación de las ofertas.	19 de enero de 2024	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. www.contratos.gov.co
Publicación acto administrativo de adjudicación o declaratoria de desierta	22 de enero de 2024	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. www.contratos.gov.co
Plazo para suscribir el Contrato	Del 22 al 23 de enero de 2024	Sistema Electrónico para la Contratación Pública SECOP II. www.contratos.gov.co

1.16. INTERPRETACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO CONTRACTUAL

Los documentos del proceso contractual deben ser interpretados como un todo y sus disposiciones no deben ser entendidas de manera separada; por lo tanto, al mismo se integran los anexos y adendas.

El orden de los numerales en el presente documento no debe ser interpretados como un grado de prelación entre los mismos.

Los títulos utilizados en este documento sirven sólo para identificar textos, y no afectarán la interpretación de los mismos.

Si el proponente considera que existen omisiones o contradicciones, o se tuviere dudas sobre la interpretación, significado o alcance de cualquier parte de las condiciones o especificaciones del presente documento, el proponente deberá solicitar la aclaración pertinente por parte del Municipio de Valdivia – Antioquia.

Cualquier información, interpretación o aclaración respecto de las condiciones o especificaciones de estas bases para proponer, será comunicada por el Municipio de Valdivia - Antioquia, por escrito; de la misma manera, cualquier modificación o cambio que se introduzca a dichas bases será comunicado por la entidad mediante “Adenda”, a todos los participantes en este procedimiento de selección. Para la expedición de adendas se tendrá en consideración lo expresado en el artículo 89 “expedición de adendas” de la Ley 1474 de 2011 y el artículo 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

Solamente las informaciones, interpretaciones y aclaraciones suministradas por escrito y los cambios o modificaciones comunicados mediante “Adenda”, comprometerán a la alcaldía para los efectos del proceso.

El Municipio de Valdivia, no asume responsabilidad alguna por análisis, interpretaciones, conclusiones, deducciones, errores y omisiones que con base en sus interpretaciones que realice el proponente respecto al presente documento y demás que hacen parte integra del mismo, por lo tanto, son de su exclusiva cuenta.

1.17. VALIDEZ DE LA PROPUESTA

El proponente deberá indicar el término dentro del cual el municipio de Valdivia puede considerar válida su propuesta, dicho término empezará a contarse desde el día y hora del cierre de la convocatoria y no podrá ser inferior a treinta (30) días calendario.

1.18. INFORMACIÓN SOBRE IRREGULARIDADES EN EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Las irregularidades presentadas o las actuaciones indebidas realizadas por servidores públicos del Municipio de Valdivia - Antioquia, con ocasión del trámite del procedimiento de selección podrán ser informadas a la Oficina de Control Interno de la entidad.

1.19. PARTICIPACIÓN DE LAS VEEDURÍAS CIUDADANAS Y COMISIÓN NACIONAL CIUDADANA PARA LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN

Las Veedurías Ciudadanas y la Comisión Nacional Ciudadana para la Lucha Contra la Corrupción conforme lo estipulado en el artículo 66 y siguientes de la ley 1474 de 2011 y demás normas establecidas de conformidad con la Ley, podrán desarrollar su actividad durante el proceso de selección, haciendo recomendaciones escritas, oportunas y respetuosas, ante el Municipio de Valdivia - Antioquia, teniendo por única finalidad el buscar la eficiencia institucional y la probidad en la actuación de los funcionarios de la entidad que participan tanto en el proceso de, como en la respectiva etapa de ejecución del convenio resultante hasta su liquidación.

1.20. COSTOS DERIVADOS DE PARTICIPAR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los Documentos del Proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, la asistencia a audiencias públicas y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el proceso, estará a cargo exclusivo de los interesados.

1.21. COMUNICACIONES

Las comunicaciones relacionadas con el proceso de contratación deben hacerse por escrito, por medio físico o electrónico, a cualquiera de las siguientes direcciones: Alcaldía Municipal de Valdivia – Antioquia en su sede (Dirección Carrera 9 N° 8-14) o la dirección electrónica: contactenos@valdivia-antioquia.gov.co.

1.22. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Los proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en los anexos del presente documento en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el

incumplimiento del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la oferta o para la terminación anticipada del contrato, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

1.23. SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS ORIGINADAS EN EL CONVENIO

En el evento en que surjan diferencia entre las mismas por razón o con ocasión del convenio, su ejecución, desarrollo y/o terminación, se buscará en primer término una solución directa mediante conciliación, la amigable composición o la transacción dentro de los diez (10) días calendario siguientes a la notificación que cualquiera de las partes envíe a la otra. Agotado este requisito sin que logre dirimirse la controversia, las partes podrán acudir a la jurisdicción que corresponda.

1.24. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El ASOCIADO declarará bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del convenio que no se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en la Constitución Política o en la Ley.

1.25. LIQUIDACIÓN DEL CONVENIO

La liquidación del convenio que resulte de la adjudicación del presente proceso, se llevará a cabo bajo los parámetros establecidos en el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 217 del Decreto 19 de 2012, el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, y demás normas que los complemente, modifique o adicione.

1.26. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA

En caso de incumplimiento de cualquiera de los compromisos adquiridas por la Entidad Sin Ánimo de Lucro, El Municipio podrá imponer y hacer efectivas multas equivalentes al dos por ciento 2% del valor del presente Convenio de Asociación, sin que en su totalidad excedan del diez por ciento 10% del mismo. Así mismo se establecerá una cláusula penal pecuniaria como estimación anticipada de perjuicios, en suma equivalente al 10% del valor total del Convenio de Asociación, suma que El Municipio hará efectiva, previa declaratoria del incumplimiento, directamente por compensación de los saldos que se adeude al asociado si los hubiere, o mediante cobro de la garantía única de cumplimiento, o si esto no fuere posible, podrá acudir a la jurisdicción competente.

1.27. CLÁUSULA DE INDEMNIDAD

La Entidad Sin Ánimo de Lucro mantendrá al **MUNICIPIO** indemne, libre de daños o perjuicios y de cualquier reclamación proveniente de terceros, que tenga como causa las actuaciones o la de sus subcontratistas y dependientes, que se desarrollen con ocasión de la ejecución del Convenio de Asociación, cualquiera sea su naturaleza.

2. MARCO LEGAL

2.1. DESARROLLO LEGAL Y JUSTIFICACION

Proceso competitivo de selección cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad.

La modalidad de selección pertinente para ésta contratación, corresponde a un proceso competitivo, el cual finalizará con la adjudicación y posteriormente con la suscripción de un Convenio de Asociación, regulado por el artículo 355 de la Constitución Política, desarrollado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, y el Decreto 092 de 2017 mediante los cuales las entidades públicas se asocian con entidades sin ánimo de lucro para el desarrollo, conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la Ley.

El citado artículo 96 establece que los convenios de asociación se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política y en ellos se determinará con precisión su objeto, término, compromisos de las partes, aportes,coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes.

Lo anterior, teniendo en cuenta que el Estado para la satisfacción de los intereses y necesidades colectivas, requiere el aprovisionamiento de bienes y servicios y la ejecución de obras, lo cual obtiene mediante la contratación de los particulares o de las entidades que lo integran; es decir, el contrato o convenio celebrado por las entidades públicas se fundamenta en el interés general, pues es un medio o instrumento al que recurren éstas en aras de conseguir sus objetivos institucionales, desarrollar sus funciones y cumplir la misión que dentro del Estado y la ESAL les ha sido confiada.

Por ello, el contrato o convenio estatal es una forma de actividad administrativa, dado que tiene por objeto la adquisición de bienes, obras y/o servicios tendientes a lograr los fines del Estado, la continua y eficiente prestación de los servicios

públicos, en armonía con los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ésta para su logro.

En consecuencia, el constituyente en el artículo 355 de la Carta Política determinó que el Gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y municipal podrá, con recursos de los respectivos presupuestos, celebrar contratos con entidades sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los Planes Seccionales de Desarrollo.

Como se puede apreciar de la redacción de la norma en referencia, estos acuerdos de voluntades no constituyen simples contratos estatales, en los cuales existe un colaborador de la administración que obtiene un lucro por la prestación de servicios, suministro de bienes u obras, aquí existe un interés común de las partes que concurren a la celebración del negocio jurídico.

Este interés común a las partes se encuentra estructurado para ser un vehículo contractual, financiero y técnico a través del cual se cumplen objetivos claramente delimitados, tanto para la entidad estatal (Plan de Desarrollo) como para la Entidad Sin Ánimo de Lucro – ESAL (objeto social e idoneidad).

Estas circunstancias claramente definen los aspectos diferenciadores de este tipo de acuerdo de voluntades de otros sometidos al señalado Estatuto Contractual, siendo una de sus principales aristas el tema lucrativo. En estos contratos no debe existir lucro para las ESAL que contribuyen a la ejecución de actividades que le aportan a su labor o giro ordinario, en otras palabras, en la ejecución del objeto acordado en el contrato, de una parte, se encuentran haciendo actividades para las cuales han sido concebidas en su creación, pero además de ello, contribuyen al cumplimiento de los fines y metas fijadas en el respectivo Plan de Desarrollo.

Dada esta argumentación y los recursos dispuestos por una entidad pública al suscribir estos acuerdos de voluntades y bajo el entendimiento de que no constituyen contratos que persigan un fin de lucro, resulta entendible y apropiado que estos sean invertidos directamente en las actividades y bajo los costos y rubros establecidos por las partes al momento de planear su celebración.

Así las cosas, en estos acuerdos de voluntades es necesario que lo proyectado presupuestalmente posea coherencia y consistencia con lo realizado en la ejecución del negocio jurídico, siendo además necesario que los recursos no invertidos o no justificados a través de documentos idóneos como facturas, cuentas de cobro, documento de egreso, entre otros durante la ejecución, sean devueltos o

reintegrados a la entidad estatal aportante. La Constitución Política señala en su el artículo 2°, entre otros, como fines esenciales del Estado, servir a la comunidad, promover la prosperidad general, y garantizarla efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución.

Tomando en consideración que los diferentes órganos del Estado tienen funciones separadas pero colaboran armónicamente para la realización de sus fines, de conformidad con lo establecido en los artículos 113 y 209 de la Constitución Política, la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, debiendo coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado.

La jurisprudencia constitucional en la Sentencia C-671 de 1999, al hacer el análisis de constitucionalidad del artículo 96 de la ley 489 de 1998, indicó que el propósito primordial de este tipo de relaciones contractuales es el impulso de programas y actividades de interés público que se encuentren establecidos en los respectivos planes de desarrollo del nivel al que pertenezca la entidad contratante. En tal sentido, el régimen especial de este tipo de contratos señalados en esta norma no vulnera los principios establecidos en la Carta Política, máxime si se trata de un instrumento legal que busca el beneficio colectivo.

Atendiendo que la función administrativa está al servicio de los intereses generales de la sociedad, que la población a la cual está dirigida la alimentación escolar se encuentra ubicada en los niveles 1 y 2 del SISBEN, población en que se refleja con mayor impacto la situación económica mundial y nacional que es prioridad la atención de los niños y niñas matriculados en las instituciones educativas públicas en el Municipio, se acudirá en la contratación de persona jurídica sin ánimo de lucro a través del régimen especial contemplado en el artículo 355 de la Constitución Política, desarrollado por el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, y el Decreto 092 de 2017.

2.2. ANÁLISIS SOBRE LA PROCEDENCIA PARA LA CONTRATACIÓN CON ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO CONFORME A LOS PRESUPUESTOS SEÑALADOS EN EL ARTÍCULO 2º DEL DECRETO 092 DE 2017.

Señala la norma indicada lo siguiente:

“Artículo 2. Procedencia de la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad. Las Entidades Estatales del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal pueden contratar con entidades privadas sin

ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en los términos del artículo 355 de la Constitución Política y del presente decreto, siempre que el Proceso de Contratación reúna las siguientes condiciones:

a) Que el contrato no comporte una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la Entidad ni instrucciones precisas dadas por esta al asociado para cumplir con el objeto del contrato; y

En lo que respecta a la exigencia del literal (a) de la norma en comento, hemos de afirmar que el contrato que llegare a celebrarse, en estricto rigor no comporta una relación conmutativa que se traduzca en una contraprestación directa a favor del Municipio de Valdivia - Antioquia, pues no se trata de suministrarle y/o dotarla de insumos o bienes con los cuales se asegure el funcionamiento de la entidad, ni de transferirle activos físicos o financieros, sino de beneficiar directamente a la población en edad escolar con el suministro del complementario alimentario y materializar así los derechos fundamentales a la educación y la salud.

"ARTÍCULO 3º: Reconocida idoneidad. La entidad sin ánimo de lucro es de reconocida idoneidad cuando es adecuada y apropiada para desarrollar las actividades que son objeto del Proceso de Contratación y cuenta con experiencia en el objeto a contratar. En consecuencia, el objeto estatutario de la entidad sin ánimo de lucro le deberá permitir a esta desarrollar el objeto del Proceso de Contratación que adelantará la Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal. La Entidad Estatal debe definir en los Documentos del Proceso las características que debe acreditar la entidad sin ánimo de lucro…".

Sobre este tópico volveremos adelante cuando se establezcan los **requisitos habilitantes** exigibles para participar en el presente proceso.

Hecho el anterior análisis, el Municipio de Valdivia - Antioquia considera que, por las motivaciones fácticas y legales aquí expuestas, resulta conveniente dar apertura a la convocatoria que permita elegir una ESAL que opere el Programa de Alimentación Escolar durante el calendario escolar de 2024.

2.3. DE LA CONVOCATORIA

Respecto de la convocatoria, el artículo 4 del Decreto Reglamentario que aplica al presente proceso de contratación, señala:

"Artículo 4. Proceso competitivo de selección cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad. La Entidad del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro, cuando en la etapa de planeación identifique el programa o actividad de interés público que requiere es ofrecido por más de una Entidad ánimo de lucro. En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases:

1. Definición y publicación de los indicadores de idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas;
2. Definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y

3. Evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto.

El jefe de la entidad territorial, para efectos de asegurar los principios de selección objetiva, pluralidad de oferentes, publicidad y transparencia, ha ordenado la publicación de todos los documentos del proceso en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP–.

Asegurada la publicidad del proceso, los interesados podrán presentar observaciones al presente documento en la oportunidad establecida para el efecto en el cronograma que adelante se detalla.

NOTA: El presente proceso de selección **SOLO APLICA** a las **ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO.**

3. INSTRUCCIONES GENERALES Y FORMA DE PRESENTAR LA PROPUESTA

3.1. IDIOMA

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los Proponentes o por terceros para efectos del Proceso de Contratación, o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados en castellano. La Oferta y sus anexos deben ser presentados en castellano. Los documentos con los cuales los Proponentes acrediten los requisitos habilitantes que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al castellano y presentarse junto con su original

otorgado en lengua extranjera. Para firmar el convenio, el Proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción al castellano de los documentos presentados por escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de Apostilla o Consularizacion.

3.2. PRORROGA AL CIERRE DEL PROCESO

La fecha a partir de la cual se pueden presentar ofertas y la de su cierre, podrá ser prorrogada antes del vencimiento cuando así lo estime conveniente el Municipio, el cual podrá ser prorrogado en los siguientes casos:

1. Cuando el Municipio lo estime necesario o conveniente.

2. Cuando lo soliciten las personas interesadas en participar en el proceso, siempre que el Municipio estime necesario acceder a la petición.

3.3. APERTURA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

La fecha de apertura del proceso de selección será la establecida en el cronograma de actividades contenido en el documento y en la plataforma **SECOP II.**

3.4. PRESENTACIÓN Y ENTREGA DE LAS PROPUESTAS

Desde la fecha prevista en el cronograma, los proponentes podrán publicar sus propuestas, en la plataforma SECOP II http://www.colombiacompra.gov.co

No se aceptan propuestas presentadas por otros canales distintos al indicado anteriormente. De suceder este evento, los sobres respectivos serán devueltos al proponente sin abrir.

3.5. CIERRE DEL PROCESO DE SELECCIÓN

El cierre se llevará a cabo el día y hora indicado en el cronograma del proceso. Para verificar el día y la hora señalada, se realizará de acuerdo con la plataforma SECOP II, la cual señala de manera independiente los días y horas del avance del proceso.

Seguido al acto de cierre, la plataforma SECOP II emite la constancia de manera automática de la presentación de las propuestas y se realizará la apertura y publicación de cada una de las propuestas. Este trámite se realizará de acuerdo con los manuales de la plataforma SECOP II.

3.6. OFERTA INCONDICIONAL

La oferta debe presentarse completa para este proceso de selección. Se considerará que la oferta está completa cuando:

1. Suministra toda la información requerida puntuable y que cumpla con todos los parámetros señalados en el Pliego de convocatoria para efectos de la comparación objetiva.

2. Se ajuste a las especificaciones técnicas.

NOTA: Los ofrecimientos indeterminados, ambiguos, inconsistentes, imprecisos o sin parámetros exactos para su comparación en igualdad de condiciones con las demás propuestas, no serán considerados.

3.7. PROPUESTA PARCIAL

Considerando que el objeto del Convenio de Asociación que se pretende suscribir, el Municipio debe convenir la totalidad del objeto de este proceso de selección, razón por la cual, no se aceptan propuestas parciales, de suerte que si un proponente presenta una propuesta parcial, ésta será rechazada porque no logra satisfacer las necesidades mínimas de la Entidad.

3.8. PROPUESTA ÚNICA POR PROPONENTE

Será causal de rechazo la presentación de varias ofertas por una misma entidad sin ánimo de lucro, por sí misma o por interpuesta persona.

3.9. PROPUESTAS ALTERNATIVAS

El Municipio NO aceptará propuestas alternativas. En caso que se presenten serán rechazadas.

3.10. COSTO DE PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA

Cada proponente sufragará todos los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con la preparación y presentación de su propuesta, por lo cual la Entidad estatal, no será responsable en ningún caso de dichos costos, cualquiera que sea el resultado del proceso de selección.

3.11. PERÍODO DE VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS, ACLARACIONES, PRECISIONES Y/O SOLICITUD DE DOCUMENTOS DURANTE ESTE PERÍODO

El Municipio verificará y evaluará las ofertas presentadas por los proponentes dentro del plazo señalado en el cronograma de actividades, término dentro del cual el Comité Evaluador a través de la Secretaria de Seguridad Social y Familia, en los casos que considere necesario y de acuerdo con las reglas de participación del Pliego de convocatoria, solicitará por escrito las aclaraciones correspondientes, las cuales deben ser respondidas dentro del término y condiciones establecido por el Municipio.

En la verificación y evaluación de las ofertas primará lo sustancial sobre lo formal, en ningún caso el Municipio permitirá que se subsane la falta de capacidad para presentar la propuesta, ni que se acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso.

Las aclaraciones, precisiones y/o documentos que se le requieran a los proponentes, se realizará en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.

EL Municipio se reserva el derecho a establecer la veracidad de la información suministrada por los proponentes en los documentos solicitados en el presente proceso de selección, como la que aporté el oferente, cuando se efectué alguna aclaración, para lo cual con la presentación de la propuesta se entiende otorgada la autorización para hacerlo.

3.12. PUBLICIDAD DE LOS INFORMES DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES

Para dar cumplimiento de las normas generales aplicables a la contratación pública el informe de evaluación de las propuestas permanecerá a disposición de los participantes en la Secretaria de Seguridad Social y Familia. Igualmente será debidamente publicada la plataforma SECOP II, en los días señalados en el cronograma para que dentro del plazo establecido se presenten las respectivas observaciones. En ejercicio de esta facultad, los proponentes **NO PODRÁN COMPLETAR, ADICIONAR, MODIFICAR O MEJORAR SUS OFRECIMIENTOS.**

3.13. PLAZO CONCEDIDO A LOS NO HABILITADOS PARA QUE SUBSANEN LA AUSENCIA DE REQUISITOS O FALTA DE DOCUMENTOS HABILITANTES

Los proponentes que según los informes de verificación y evaluación no resultaren habilitados, cuentan hasta el término señalado en el cronograma para que subsanen la ausencia de requisitos o falta de documentos habilitantes. Lo anterior, se ajusta a lo establecido en el artículo 25 de la ley 80 de 1993 y lo estipulado en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.

El oferente no podrá subsanar aquellos requisitos que en virtud de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 no pueden subsanarse.

3.14. CAUSALES DE RECHAZO

Las ofertas serán rechazadas en los siguientes casos:

1. Si la **OFERTA NO** fue radicada en la fecha y lugar señalado y con anterioridad a la hora indicada en el cronograma de la presente modalidad de selección.

2. Cuando la **OFERTA** contravenga disposiciones legales o reglamentarias de conformidad con **EL OBJETO DEL CONVENIO**, que aun cuando las mismas no se encuentren contempladas en el pliego de convocatoria, se les debe dar plena observancia.

3. Si con la **OFERTA NO** se presenta o no se suscribe la Carta de Presentación por el **PROPONENTE** persona natural o por el Representante Legal de la Entidad Sin Ánimo de Lucro o por el apoderado constituido para el efecto.

4. Si la información objeto de verificación por parte de la entidad contenida en el certificado de existencia y representación legal del proponente, no se encuentra en firme y vigente, previo a la fecha que se tiene para la elección de la Entidad Sin Ánimo de Lucro favorecida.

5. Cuando el proponente no cumpla con alguno de los índices financieros y/o los índices que miden la capacidad organizacional, en la forma requerida para ello en los numerales correspondientes del pliego de convocatoria.

6. Cuando el proponente no cumpla con la capacidad de experiencia en la forma requerida para ello, en el numeral correspondiente del pliego de convocatoria.

7. Cuando el proponente no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas contenidas en el pliego de convocatoria.

8. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos tergiversados, alterados o tendientes a inducir a error al Municipio.

9. Cuando existan varias propuestas presentadas por una misma Entidad Sin Anima de Lucro.

10. Si no se presentan los documentos que sean necesarios para la comparación objetiva de las propuestas.

11. Si la propuesta no cumple con todas las exigencias establecidas en el pliego de convocatoria.

12. Si la propuesta se presenta subordinada al cumplimiento de cualquier condición o modalidad.

13. Cuando no se incluya el Formato de Propuesta Económica (Anexo) dentro de la propuesta.

14. Cuando frente a los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos y financieros, el **PROPONENTE** no aclara o no responde de forma satisfactoria los requerimientos de la **ENTIDAD** dentro del término concedido por la misma. De conformidad a lo establecido en el parágrafo 1 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.

15. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado u obtenido correspondencia interna, proyectos de conceptos de evaluación o de respuesta a observaciones no enviados oficialmente a los proponentes.

16. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes tendiente a alterar la aplicación de los principios fijados por la ENTIDAD para el procedimiento de selección.

17. Cuando el PROPONENTE se encuentra en alguna de las prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8° de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la ley 1474 de 2011 y demás disposiciones constitucionales y legales vigentes.

18. En los demás casos que así lo contemple la Constitución, la ley o este pliego de convocatoria.

19. Cuando el proponente NO acredite el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Municipio Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, conforme a lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

3.15. CRITERIOS DE DESEMPATE

El Municipio aplicará los criterios de desempate de conformidad con las siguientes reglas sucesivas y excluyentes:

Se entenderá que las ofertas se encuentran en igualdad de condiciones, en caso de que se presente igualdad en el puntaje total de las ofertas evaluadas, luego de aplicada la priorización de los factores de escogencia y calificación establecidos en el presente proceso de selección.

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, el Municipio escogerá el oferente que tenga el mayor puntaje en el primero de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de convocatoria. Si persiste el empate, escogerá al oferente que tenga el mayor puntaje en el segundo factor de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de convocatoria y así sucesivamente hasta agotar la totalidad de los factores de escogencia y calificación establecidos en los pliegos de convocatoria.

En caso de persistir el empate, se escogerá al oferente que haya radicado su propuesta primero en el tiempo, conforme a la verificación que efectué la entidad de la planilla de registro.

3.16. ADJUDICACIÓN

El plazo para la elección de la ESAL favorecida o declaración de desierto del presente proceso de selección será en el término previsto en el cronograma de actividades del presente pliego de convocatoria.

La adjudicación del convenio que resulte de la presente selección se hará en forma total, teniendo en cuenta la propuesta más favorable para la entidad, entendiendo por tal, aquellas evaluadas frente a los factores de escogencia y sus ponderaciones y a su cotejo con otras propuestas recibidas que ofrezcan las mejores condiciones para el Municipio.

La resolución de adjudicación será publicada a través de la publicación que se haga de la misma en el Portal Único de Contratación www.colombiacompra.gov.co, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015.

De conformidad con las normas de contratación administrativa no procederá la declaratoria de desierta del proceso de selección, cuando sólo se presente una propuesta hábil y ésta pueda ser considerada como favorable para la Entidad, de conformidad con los criterios legales de selección objetiva.

La resolución de adjudicación es irrevocable y obliga a la Entidad y al adjudicatario. Este acto administrativo no tiene recursos. No obstante lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del CONVENIO y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad, se encuentra en mora en pago de multa alguna con el Ministerio de Protección Social ó si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, éste podrá ser revocado, caso en el cual la Entidad podrá aplicar lo previsto en el inciso final del numeral 12 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993.

3.17. TÉRMINO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONVENIO

El oferente adjudicatario dispondrá de un término máximo de tres (3) días hábiles, una vez se notifique mediante el acto administrativo para la firma del respectivo convenio.

Luego de suscrito el CONVENIO, el asociado dispondrá de máximo dos (2) días hábiles para la constitución de las garantías que respaldarán los compromisos del convenio, las cuales deberán ser allegadas a la entidad dentro de dicho término.

3.18. EFECTOS DE LA ADJUDICACIÓN

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, artículo 77, Parágrafo 1, el acto de adjudicación es irrevocable, obliga a la Entidad y al adjudicatario y no tendrá recursos. Su impugnación procede mediante el ejercicio de las acciones judiciales que correspondan.

No obstante lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación del convenio y la suscripción del mismo, sobreviene una inhabilidad o incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual, la Entidad podrá aplicar lo previsto en la ley 80 de 1993, artículo 30, numeral 12.

3.19. DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO DE SELECCIÓN

Dentro del mismo término de adjudicación, el Municipio, por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva del asociado, podrá declarar desierto el proceso mediante acto administrativo motivado, de acuerdo con lo dispuesto en la ley 80 de 1993 y las demás normas que la modifiquen o adicionen, cuando se presenten alguna de las siguientes causales.

Cuando no se presente ninguna propuesta dentro del término señalado en el pliego de convocatoria.

Cuando ninguna de las propuestas cumpla con las condiciones de orden jurídico, financiero o técnico, y de aportes, de acuerdo con los criterios señalados en el pliego de convocatoria.

Cuando alguna de las propuestas presentadas hubiere sido abierta con anterioridad al cierre del proceso.

Cuando se presenten causas que impidan la escogencia objetiva de los proponentes.

En cualquiera de los eventos anteriores, la decisión se notificará de la forma establecida en el respectivo acto administrativo de declaratoria de desierta y/o artículo 67 de la Ley 1437 de 2011, para lo cual se podrá realizar la notificación personal, estrado y electrónica, para ésta última los proponentes podrán notificarse por ese medio siempre y cuando así lo acepten en su propuesta.

4. REQUISITOS HABILITANTES PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO Y DOCUMENTOS QUE LO ACREDITAN

Los proponentes interesados en la presente convocatoria deberán acreditar los requisitos de verificación que a continuación se describen.

NOTA IMPORTANTE: Con el fin de facilitar y agilizar el proceso de evaluación de las propuestas por parte del municipio, se les informa a los proponentes que deben aportar en estricto orden numérico, la documentación que a continuación se relaciona.

4.1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La carta de presentación de la propuesta debe ser diligenciada según formato anexo a la convocatoria, y tiene como finalidad que el proponente exprese de manera clara e inequívoca que conoce los términos del proceso de selección, que acepta sus condiciones, que cumple con los requisitos y exigencias del ordenamiento jurídico, y que no se encuentra incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el Constitución o la ley.

La carta, debe ser firmada, por el representante legal o quien se encuentre facultado conforme a la ley y los estatutos sociales de la Entidad Sin Ánimo de Lucro. De no hacerlo el Representante Legal quien se constituya apoderado debe tener la legitimación para hacerlo, caso en el cual debe anexar el poder correspondiente con la manifestación expresa de las facultades otorgadas y sus limitaciones.

4.2. ORIGINAL O FOTOCOPIA DEL CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO INSCRITA EN LA RESPECTIVA CÁMARA DE COMERCIO

Con fecha de expedición igual o inferior a 30 días calendario anteriores al cierre de la presente convocatoria.

Debidamente renovado y/o actualizado.

Objeto: El objeto social de la entidad sin Ánimo de Lucro o la actividad deberá permitir el cumplimiento y desarrollo del objeto a contratar y donde conste que su duración no será inferior a la vigencia del convenio y un (1) año más. Así mismo, deberá certificar que su objeto social incluye actividades que se relacione con el objeto a contratar.

Si de conformidad con el certificado de existencia y representación legal, se certifica que las facultades del representante legal están limitadas por razón de la naturaleza o cuantía del proceso de selección para contratar, el oferente deberá presentar el acta respectiva en la cual se autoriza al representante legal para firmar la propuesta y celebrar el correspondiente convenio en caso de que le sea adjudicado.

4.3. CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DEL PAGO A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y DE LOS APORTES PARAFISCALES

Artículo 23 ley 1150 de 2007, Artículo 50 de la Ley 789 de 2002 modificado parcialmente por el artículo 1º de la Ley 828 de 2003.

Con el objeto de dar cumplimiento a esta disposición, se deberá aportar el documento mediante el cual conste que el proponente acredite que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.

El pago de los aportes se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, acompañando la certificación de Copia de la Cedula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de Antecedentes de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal; en caso contrario, será acreditado por su representante legal y se aportara copia de la cedula de ciudadanía del Representante Legal y del Registro Único Tributario.

Dicho documento deberá certificar que, a la presentación de su oferta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos. En el caso en que la sociedad no tenga más de 6 meses de constituida, deberá acreditar el pago a partir de la fecha de constitución.

4.4. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Los proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en los anexos del presente documento en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si se comprueba el incumplimiento del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para el rechazo de la oferta o para la terminación anticipada del convenio, si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

4.5. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES

El proponente no deberá encontrarse reportado en el Boletín de Responsabilidad Fiscal (Vigente) de la Contraloría General de la República, con el fin de dar cumplimiento al artículo 60 de la Ley 610 de 2000, para lo cual el proponente lo deberá aportar y en su efecto el Municipio consultará la veracidad del mismo.

4.6. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

El proponente, como persona jurídica, así como su representante legal no deberán encontrarse reportado en la Procuraduría General de la Nación por antecedentes

disciplinarios, para lo cual el proponente deberá aportar el certificado y en su efecto el Municipio consultará la veracidad del mismo.

4.7. CERTIFICADO DE ANTECEDES JUDICIALES

El proponente presentara el Certificado de Antecedentes Judiciales del Representante Legal de la entidad y en su efecto el municipio verificara la veracidad del mismo.

4.8. CERTIFICADO DEL SISTEMA DE REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS

El proponente presentara el Certificado del Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas del representante legal de la entidad y en su efecto el municipio verificara la veracidad del mismo.

4.9. HOJA DE VIDA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA

Hoja de vida de la persona jurídica acorde a lo dispuesto en la Ley 2013 de 2019.

4.10. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO

Las Entidades Sin Ánimo de Lucro deberán allegar en su propuesta copia del Registro Único Tributario, en el que indique a qué régimen pertenece.

El Registro Único tributario, deberá estar actualizado para el momento de la verificación de este documento lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 368 y siguientes, 555-2 y siguientes del Estatuto Tributario, en concordancia con el artículo 66 de la Ley 488 de 1998, que adicionó el artículo 437 del mismo Estatuto y el Decreto Reglamentario No. 2788 de 2004.

4.11. CEDULA DE CIUDADANÍA

El representante legal de la Entidad Sin Ánimo de Lucro deberá presentar fotocopia de la cédula de ciudadanía expedida en Colombia. De conformidad con el Decreto 4969 de 2009, a partir del primero de agosto de 2010 sólo será válida la copia de la Cédula amarilla de hologramas.

4.12. LIBRETA MILITAR

Si el proponente es hombre menor de 50 años deberá presentar con su oferta la copia de la libreta militar, en calidad de representante legal de la Entidad Sin Ánimo de Lucro.

4.13. CERTIFICADO DE INHABILIDAD, INCOMPATIBILIDAD Y CONFLICTO DE INTERESES

La Entidad Sin Ánimo de lucro y su representante legal deben acreditar no encontrarse incursos en causales de inhabilidad, incompatibilidad y conflicto de intereses que le impidan celebrar procesos contractuales con el Estado.

4.14. MULTAS NI SANCIONES

La ESAL debe reportar la imposición de multas ni sanciones por incumplimientos en la ejecución de obligaciones contractuales o convenios.

4.15. INHABILIDAD POR DELITOS SEXUALES CONTRA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES

El representante legal de la Entidad Sin Ánimo de lucro debe acreditar no encontrarse incurso en causales de inhabilidad por delitos sexuales contra niños, niñas y adolescentes. (Formato Autorización consulta de Inhabilidades por Delitos Sexuales- firmado).

4.16. PERSONAS EXPUESTAS POLÍTICAMENTE (PEP)

La ESAL deberá acreditar que sus administradores no corresponden a Personas Expuestas Políticamente (PEP) registradas por las diferentes entidades y organismos del Estado en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público (SIGEP), según lo ordenado por el Decreto 830 de 2021, artículo 7.

4.17. CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO EN EL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA – SECOP.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD

- Capacidad Financiera, Capacidad Organizacional, Experiencia, Indicadores de Eficiencia y Eficacia.
- Capacidad logística y de operación.

- Experiencia

5.1. CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

Las Entidades Sin Ánimo de Lucro deberán contar con los siguientes indicadores:

5.1.1. CAPACIDAD FINANCIERA

ÍTEM	NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	VALOR EXIGIDO	
1.	Índice de liquidez	Activo corriente/pasivo corriente	Mayor o igual a	1,5
2.	Índice de endeudamiento	Pasivo total/patrimonio neto	Menor o igual a	0,60
3.	Razón de cobertura de intereses	EBIT (ganancias antes de intereses e impuestos) /pagos de intereses.	Mayor o igual a	5

5.1.2. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

ÍTEM	NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	VALOR EXIGIDO	
1.	Rentabilidad del patrimonio	Utilidad neta/patrimonio neto * 100.	Mayor o igual a	5
2.	Rentabilidad del activo	Ingresos/activos totales * 100	Mayor o igual a	2

5.1.3. INDICADORES DE EFICIENCIA Y EFICACIA

ÍTEM	NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	VALOR EXIGIDO	
1.	Indicador de eficiencia	Gastos de implementación de los proyectos en el año x / Total gastos de funcionamiento de la ESAL en el año x	Mayor o igual a	45%
2.	Indicador de eficacia	Total gastos de funcionamiento de la ESAL en el año x/ Total de contribuciones del sector privado en el año x	Mayor o igual a	40%

OBSERVACION: La normativa del Sistema de Compra Pública y el Decreto 092 de 2017 no contemplan como requisito que las entidades sin ánimo de lucro que participen en Procesos de Contratación derivados del artículo 355 de la Constitución Política estén inscritas en el Registro Único de Proponentes; en tal sentido NO será exigible la inscripción de los oferentes en Registro Único de Proponentes, pero si lo están, los anteriores indicadores serán verificados en tal

documento. En caso contrario, se anexarán los últimos estados financieros aprobados por el órgano de dirección en asamblea general, debidamente certificados por Representante Legal y Revisor Fiscal en los cuales pueda ser verificada la información.

5.2. CAPACIDAD LOGISTICA Y DE OPERACIÓN

Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico – sanitarios, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico. La Entidad Sin Ánimo de Lucro responderá por los actos y omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa. Dicho requisito se acredita a través de certificación sobre realización de capacitación en manipulación de alimentos.

5.3. EXPERIENCIA DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO

De acuerdo con las condiciones de complejidad del proyecto para establecer la experiencia que sea proporcional al mismo, la cantidad de recursos que va a comprometerse en el proyecto y los riesgos a los que está sometido el desarrollo del mismo, las Entidades sin Ánimo de Lucro - ESAL deben acreditar la siguiente experiencia:

5.4. EXPERIENCIA GENERAL

5.4.1. Que el objeto social esté relacionado con la promoción de los derechos de la niñez, el servicio de alimentación y/o ejecución de programas nutricionales, de modo que le permita y habilite para presentar la propuesta y celebrar el convenio.

5.4.2. Mínimo de diez (10) años desde constituida la Entidad sin Ánimo de Lucro. Adicional a lo anterior, deberán contar con la siguiente actividad económica: 5629 Actividades de otros servicios de comidas acreditado mediante el R.U.P. o mediante el certificado de existencia y representación legal.

5.4.3. La duración de la Entidad Sin Ánimo de Lucro contada a partir de la fecha de cierre del presente proceso, no debe ser inferior al plazo de ejecución del convenio y treinta (30) meses más, de conformidad con lo dispuesto en el

artículo 6 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes en materia de liquidación de contratos.

5.5. EXPERIENCIA ESPECIFICA

5.5.1. El Municipio de Valdivia considera necesaria la presentación de los soportes de la ejecución de **MÍNIMO DIEZ (10) CONTRATOS** con entidades estatales celebrados con posterioridad al año 2015 que demuestre que su ejecución tiene relación con actividades de logística y alimentación con el objeto del presente proceso contractual.

5.5.2. Al menos **TRES (3) DE LOS CONTRATOS** que se requieren deberán tener como objeto contractual el desarrollo del **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.**

5.5.3. **AL MENOS DOS (2) DE LOS CONTRATOS** que se quieran hacer valer como experiencia, deberán ser mayores a **800 SMMLV** lo que dará mayor seguridad a la entidad de que la Entidad Sin Ánimo de Lucro cuenta con las capacidades para llevar a cabo el desarrollo del proceso contractual.

6. EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

6.1. FACTORES Y CRITERIOS PARA SER HABILITADO EN EL PROCESO

En el presente proceso de selección se escogerá el ofrecimiento más favorable para el Municipio de Valdivia – Antioquia, en consecuencia, los factores que determinaran como **HABILITADO** o **NO HABILITADO** con fundamento en los siguientes criterios:

FACTORES	CUMPLIMIENTO
Requisitos habilitantes y documentación	Habilitado o no habilitado
Capacidad financiera, organizacional y de eficiencia-eficacia	Habilitado o no habilitado
Experiencia de la entidad sin ánimo de lucro	Habilitado o no habilitado
Aportes de la ESAL	Habilitado o no habilitado
estímulo a la industria nacional	habilitado o no habilitado

6.2. CRITERIOS DE VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN

Una vez se considere **HABILITADO** una Entidad Sin Ánimo de Lucro, El Municipio de Valdivia, de acuerdo con los criterios estipulados en el Decreto 092 de 2017,

efectuará los estudios del caso y el análisis comparativo para seleccionar la propuesta más favorable y que esté ajustada a los requerimientos, teniendo en cuenta los factores que se relacionan a continuación.

Si durante el periodo de evaluación y verificación se requieren documentos o aclaraciones sobre los requisitos mínimos o aspectos no necesarios para la comparación objetiva, el Municipio de Valdivia podrá solicitarlos estableciendo un término perentorio para allegarlos. Si la Entidad Sin Ánimo de Lucro no atiende el requerimiento en el término establecido, se procederá al rechazo de la propuesta.

Una vez se determinen las propuestas **HABILITADAS** se procederá a calificarlos de la siguiente forma:

FACTOR	PUNTAJE MAXIMO
CRONOGRAMA DE OPERACIÓN Y MANEJO LOGÍSTICO: Dicho programa establecerá cada una de las actividades necesarias para el cumplimiento de la operación del PAE según lo lineamientos técnicos y administrativos.	10 PUNTOS
PLAN DE ALISTAMIENTO: Corresponde a la minuta nutricional, ciclo de menú por días, plan de saneamiento, plan de entrega de alimentos, dotación de manipuladoras, capacitación de manipuladoras y certificación del personal operativo y administrativo.	30 PUNTOS
APORTES DE LA ESAL	
Aportes en especie (mínimo el 5%)	15 PUNTOS
Aportes en dinero	25 PUNTOS
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL: Con el fin de establecer el apoyo que los proponentes **NACIONALES** otorguen a la industria nacional en virtud de lo dispuesto en el artículo 2 de la Ley 816 de 2003, deberán efectuar ofrecimiento suscrito por el Representante Legal del proponente, en el que se indique la procedencia, nacional o extranjera o ambas, del personal que será puesto al servicio en la operación del convenio. Cuando el proponente oferte el 100% de personal nacional, se le asignarán 20 puntos.	20 PUNTOS

Cuando el proponente oferte personal nacional y extranjero, se le asignarán 10 puntos. Cuando el proponente oferte servicios con personal extranjero se le asignarán 5 puntos.	
TOTAL PUNTAJE MÁXIMO A ASIGNAR	**100 PUNTOS**

7. GARANTÍAS DEL PROCESO CONTRACTUAL

Para el desarrollo del proceso contractual el Municipio de Valdivia - Antioquia exigirá al asociado la constitución de garantías en el marco de las siguientes condiciones:

GARANTIAS	CONDICIONES
Cumplimiento	Cubrirá al Municipio de Valdivia de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de los compromisos nacidos del convenio, así como de su cumplimiento tardío o su cumplimento defectuoso, cuando ellos son imputables al asociado garantizado. Este amparo comprende además siempre el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se hayan pactado en el convenio por una cuantía equivalente al **diez por ciento (10%) del valor total del convenio y con una vigencia igual a su plazo y cuatro (4) meses más.**
Prestación de servicios, pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones	Para garantizar el pago de salarios y prestaciones sociales del personal que se contrate para la ejecución del convenio, por el equivalente como mínimo al **diez por ciento (10%) del valor del convenio, por el término de vigencia del mismo y tres (3) años más.**
Calidad del servicio	Bajo esta cobertura se protege al Municipio de Valdivia por los perjuicios que puedan ser causados con fundamento en la calidad de los servicios que fueron prestados. En cuantía del **diez por ciento (10%) del valor total del convenio, igual a su plazo y cuatro (4) meses más.**
Responsabilidad civil extracontractual	Por una cuantía equivalente a **DOSCIENTOS (200) SMMLV** y con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio.

8. ANÁLISIS DE RIESGOS

En cumplimiento del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se debe realizar un análisis del riesgo y la forma de mitigarlo.

A continuación, se identifican y describen los riesgos según el tipo y la etapa del Proceso de Contratación en la que ocurre; posteriormente se evalúan los riesgos

teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia; y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos.

Tabla 1 - Matriz de Riesgos

	Numérica	Histórica			Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
					1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	1 en 10.000 – 100.000	Puede ocurrir, pero sólo en circunstancias excepcionales	Raro	1				5	6
	1 en 1.000 – 10.000	Podría ocurrir, pero dudoso	Improbable	2			5	6	7
	1 en 100 – 1.000	Podría ocurrir en cualquier momento futuro	Posible	3		5	6	7	
	1 en 10 - 100	Probablemente ocurrirá	Probable	4	5	6	7		
	>1 en 10	Se espera que ocurra en la mayoría de circunstancias	Casi Cierto	5	6	7			10

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

El orden de prioridad fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; probable; casi cierto) y su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación en la siguiente tabla:

Tabla 2- Prioridad de Tratamiento y Control del Riesgo

N°	Factor de escogencia y calificación
Riesgo > 7	Riesgo Extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 <= Riesgo <= 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
Riesgo = 5	Riesgo Medio: Especificar responsabilidad de la administración
Riesgo < 5	Riesgo Bajo: Administrar por procedimientos de rutina

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

Los riesgos mayores requieren de un monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el Proceso de Contratación.

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Se presenta cuando la definición de la necesidad y el objeto establecido en el estudio previo, no se ajusta a la modalidad de selección aplicable.	Retrasos en la revisión y ajuste del estudio previo por parte del abogado a cargo del tema y aprobación del mismo por parte del Comité de Contratación.	Probable 4	Menor 2	6	Riesgo Alto

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCIÓN (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría
2	General	Externo	Selección	Operacional	Se presenta cuando en el mercado no existe suficiente oferta de los servicios o bienes requeridos	Retraso en el proceso de selección del asociado, que afecta la satisfacción de la necesidad.	Raro 1	Menor 2	3	Riesgo Bajo
3	General	Externo	Contratación	Operacional	Se presenta cuando el asociado seleccionado no firma el convenio en el plazo establecido y/o se retrasa en la constitución y presentación de las garantías que amparan el cumplimiento del convenio.	Retraso en el inicio de la ejecución del convenio y afectación en el logro de los objetivos y satisfacción de la necesidad propuesta.	Improbable 2	Menor 2	4	Riesgo Bajo
4	General	Externo	Contratación	Tecnológico	Ocurre cuando se presentan fallas en la disponibilidad del Sistema de Contratación Pública – SECOP (www.colombiacompra.gov.co)	Retraso o incumplimiento de los plazos legales para la publicación de los actos y/o documentos derivados de los procesos contractuales	Posible 3	Insignificante 1	4	Riesgo Bajo
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Ocurre cuando se presentan retrasos o incumplimientos en la entrega de los informes y/o productos o bienes a cargo del asociado, con ocasión de la ejecución del convenio.	Afectación de la ejecución del convenio, satisfacción de la necesidad y posible incumplimiento de los compromisos y actividades pactadas en el convenio.	Posible 3	Mayor 4	7	Riesgo Alto
6	General	Interno	Ejecución	Operacional	Ocurre cuando se presentan demoras por parte de la Entidad en las aprobaciones previas de los productos y/o informes desarrollados por el asociado.	Afecta el cumplimiento de los compromisos del contratante a cargo del Supervisor del convenio, relacionadas con la aprobación de productos y/o informes, y genera retraso en el trámite de desembolso a favor del asociado.	Improbable 2	Moderado 3	5	Riesgo Medio
7	General	Interno	Contratación	Financiero	Se presenta cuando la entidad no cuenta con los recursos para pagar el valor del convenio en los plazos establecidos.	Genera mora de la entidad en el desembolso que puede afectar al asociado, hasta el punto de romper la ecuación económica del convenio.	Raro 1	Menor 2	3	Riesgo Bajo
8	General	Externa	Ejecución	Regulatorio	Se presenta por la expedición de normas que impongan nuevos tributos, impuestos o cargas parafiscales, que pueden afectar el equilibrio económico del convenio.	Genera una carga adicional a las previstas, que puede afectar a cualquiera o a las dos partes del convenio.	Improbable 2	Menor 2	4	Riesgo Bajo

FORMA DE MITIGARLO

No.	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del convenio?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	MUNICIPIO	Revisión y apoyo jurídico a las dependencias que solicitan la contratación, aclarando los requisitos y la aplicabilidad de cada una de las modalidades de selección.	Improbable 2	Insignificante 1	3	Riesgo Bajo	No	Grupo de Contratación	Asesoría a las dependencias, revisión y ajuste del Estudio Previo. Constante actualización normativa.	Cada vez que se presenta una solicitud de contratación.
3	ASOCIADO	Se establecen plazos perentorios para el perfeccionamiento y ejecución del convenio.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	No	Grupo de Contratación y asociado	Verificando el cumplimiento de los plazos establecidos para el perfeccionamiento y ejecución del convenio	Cada vez que se elabora un convenio.
4	ASOCIADO	Reporte al Administrador del SECOP, y dejar evidencia de la interrupción del servicio.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	Bajo	Grupo de Contratación	Revisando la Página de SECOP para el cargue de la información	Cada vez que hay que publicar actos administrativos de contratación
5	ASOCIADO	Seguimiento y verificación del cumplimiento de los compromisos pactadas en el convenio.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor del convenio	A través de la verificación de cumplimiento de los compromisos del asociado, en los plazos establecidos en el convenio.	Permanente y previo a la expedición del recibo a satisfacción.
6	MUNICIPIO	Revisión y aprobación oportuna de la documentación inherente a los productos e informes del convenio.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	No	Supervisor del convenio	Se establecen comités de seguimiento y supervisión, para la revisión previa de los productos e informes.	Conforme a los plazos contractuales.
7	MUNICIPIO	Verificación del valor total del convenio y/o sus adiciones en valor, de manera previa a la expedición del registro presupuestal.	Raro 1	Menor	2	Riesgo Bajo	No	Grupo de Presupuesto	En el momento de expedir el registro presupuestal al convenio y/o sus adiciones en valor, verificar que los valores correspondan a los del registro presupuestal.	Cada vez que se expide registro presupuestal a un convenio y/o adición.

No.	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta el equilibrio económico del convenio?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Monitoreo y revisión	
			Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoría			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
8	MUNICIPIO ASOCIADO	Aplicación inmediata de las disposiciones legales y ajuste de los procesos internos de la entidad.	Raro 1	Insignificante 1	2	Riesgo Bajo	No	CONVENIENTE MUNICIPIO	Permanente y consulta actualización normativa.	Permanente

9. SUPERVISIÓN

Que de conformidad con lo establecido en los artículos 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011, con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, se establece que el convenio que se derive del presente proceso, será vigilado a través de un supervisor. La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del convenio.

La supervisión de dicho convenio será ejercida por **MARIA VICTORIA GOMEZ MEJIA** en calidad de **SECRETARIA DE SEGURIDAD SOCIAL Y FAMILIA** o quien haga sus veces, para supervisar y verificar el correcto desarrollo de las actividades contractuales acorde con la propuesta presentada, la cual hace parte integral de este convenio.

El supervisor designado velará por el cumplimiento de los compromisos contractuales pactadas y de las establecidas en el ordenamiento jurídico vigente, en especial con lo señalado en materia de seguridad social.

Dado en el Municipio de Valdivia – Antioquia, a los once (11) días del mes de enero del año 2024.

ANA MARIA URIBE ZULETA
Alcalde Municipal (E)
Decreto 014 del 11 de enero de 2024

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
Proyectó	MARIA VICTORIA GOMEZ MEJIA	SECRETARIA DE SEGURIDAD SOCIAL Y FAMILIA	
Los firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y, por tanto, lo presentamos para la firma.			

CARLOS MOLINA – ALCALDE
www.valdivia-antioquia.gov.co
Correo electrónico: contactenos@valdivia-antioquia.gov.co
Dirección Carrera 9 N° 8-14
Teléfono: (57) (4) 836 02 46 Fax: (57) (4) 836 04 12