CONVENIO DE ASOCIACIÓN N° SSSF-ESAL-001-2024

MODALIDAD	INVITACIÓN PROCESO COMPETITIVO ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO – CONVENIO DE ASOCIACIÓN
CONTRATANTE	MUNICIPIO VALDIVIA – ANTIOQUIA NIT. 890.981.106-1
ASOCIADO	CORPORACIÓN COLOMBIA AVANZA NIT. 900.325.081-7 JULIETH LORENA AGUDELO VEGA C.C. 1.020.405.726
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
VALOR	MIL CUATRO MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M.L. ($1.004.147.500) de los que NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M.L. ($956.330.952) corresponden a los recursos para la ejecución del proceso contractual y CUARENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS DIECISÉIS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M.L. ($47.816.548) de aportes en especie.
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

Entre los suscritos a saber, **CARLOS DANOBER MOLINA BETANCUR**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía número **1.045.078.746**, expedida en el Municipio de Valdivia - Antioquia, en su calidad de **ALCALDE MUNICIPAL**, por tanto, representante legal de este ente territorial con **NIT. 890.981.106-1**, con facultades para contratar conforme lo dispuesto en el Artículo 315 de la Constitución Política, 11 de la Ley 80 de 1993, Articulo 91 y 94 de la Ley 136 de 1994, modificado por el Artículo 29 de la Ley 1551 de 2012, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015; y demás disposiciones legales a la celebración de este y las que se expidan durante

su vigencia; quien en adelante y para los efectos jurídicos del presente convenio se denominará **EL MUNICIPIO** y de la otra parte la señora **JULIETH LORENA AGUDELO VEGA** identificada con cedula de ciudadanía número **1.020.405.726** en calidad de representante legal de la **CORPORACIÓN COLOMBIA AVANZA** con **NIT. 900.325.081-7**, quien en adelante y para los efectos jurídicos del presente documento se denominará **EL ASOCIADO,** hemos acordado celebrar el presente convenio, en concordancia con las normas aplicables a este tipo de convenios y las demás normas vigentes en materia contractual, previas las siguientes consideraciones: **1.** Que el **artículo 2** de la **Constitución Política de Colombia** determina que son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo. **2.** Que el **artículo 44** de la **Constitución Política de Colombia** determina que son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás. **3.** Que el **artículo 67** de la **Constitución Política de Colombia** establece que la educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente. El Estado, la sociedad y la familia son responsables de la educación, que será obligatoria entre los cinco y los quince años de edad y que comprenderá como mínimo, un año de preescolar y nueve de educación básica. La educación será gratuita en las instituciones del Estado, sin perjuicio del cobro de derechos académicos a quienes puedan sufragarlos. Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física

de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo. La Nación y las entidades territoriales participarán en la dirección, financiación y administración de los servicios educativos estatales, en los términos que señalen la Constitución y la ley. **4.** Que el **artículo 356** de la **Constitución Política de Colombia** que salvo lo dispuesto por la Constitución, la ley, a iniciativa del Gobierno, fijará los servicios a cargo de la Nación y de los Departamentos, Distritos, y Municipios. Para efecto de atender los servicios a cargo de éstos y a proveer los recursos para financiar adecuadamente su prestación, se crea el Sistema General de Participaciones de los Departamentos, Distritos y Municipios. Los recursos del Sistema General de Participaciones de los departamentos, distritos y municipios se destinarán a la financiación de los servicios a su cargo, dándole prioridad al servicio de salud y los servicios de educación preescolar, primaria, secundaria y media, garantizando la prestación de los servicios y la ampliación de cobertura. **5.** Que el **artículo 4** de la **Ley 115 de 1994** establece que corresponde al estado, a la sociedad y a la familia velar por la calidad de la educación y promover el acceso al servicio público educativo, y es responsabilidad de la Nación y de las entidades territoriales, garantizar su cubrimiento. **6.** Que el **artículo 8** de la **Ley 115 de 1994** determina que la sociedad es responsable de la educación con la familia y el Estado. Colaborará con éste en la vigilancia de la prestación del servicio educativo y en el cumplimiento de su función social. La sociedad participará con el fin de: a) Fomentar, proteger y defender la educación como patrimonio social y cultural de toda la Nación; b) Exigir a las autoridades el cumplimiento de sus responsabilidades con la educación; c) Verificar la buena marcha de la educación, especialmente con las autoridades e instituciones responsables de su prestación; d) Apoyar y contribuir al fortalecimiento de las instituciones educativas; e) Fomentar instituciones de apoyo a la educación, y f) Hacer efectivo el principio constitucional según el cual los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás. **7.** Que el **artículo 3** de la **Ley 136 de 1994** modificado por el **artículo 6** de la **Ley 1551 de 2012** en su **numeral 20** determina que dentro de las funciones de los municipios se encuentra ejecutar el Programa de Alimentación Escolar con sus propios recursos y los provenientes del Departamento y la Nación, quienes podrán realizar el acompañamiento técnico, acorde con sus competencias. **8.** Que el **artículo 76** de la **Ley 715 de 2001** determina que los recursos de la participación para educación del Sistema General de Participaciones se destinarán a financiar la prestación del servicio educativo atendiendo los estándares técnicos y administrativos, en las siguientes actividades: **76.17. Restaurantes escolares:** Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin de conformidad con establecido en artículo 2, parágrafo 2 de la presente ley, sin

detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. La ejecución de los recursos para restaurantes escolares se programará con el concurso de los rectores y directores de las instituciones educativas. **9.** Que el **artículo 2.3.10.4.3.** del **Decreto 1852 de 2015** determina que las entidades territoriales cumplirán con las siguientes funciones en relación al programa de Alimentación Escolar – PAE: 10. Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional. Para el efecto debe: a) Administrar y coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común; b) Adelantar los procesos de contratación a que haya lugar para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos; c) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia; d) Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los convenios que suscriban, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE, en su jurisdicción. **10.** Que a los doce (12) días del mes de enero del año 2024 se publicó a través de SECOP II la invitación por medio de la cual se dio apertura al **PROCESO COMPETITIVO ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO N° SSSF-ESAL-001-2024** junto con los respectivos estudios previos, análisis del sector e invitación al proceso que tiene como 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". 11.** Que a los dieciséis (16) días del mes de enero del año 2024 a través de SECOP 2 fue presentada una (1) propuesta para participar en el **PROCESO COMPETITIVO ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO N° SSSF-ESAL-001-2024** por parte de la **CORPORACIÓN COLOMBIA AVANZA** con **NIT. 900.325.081-7** representada legalmente por la señora **JULIETH LORENA AGUDELO VEGA** identificada con cedula de ciudadanía número **1.020.405.726. 12.** Que a los diecisiete (17) días del mes de enero del año 2024 a través de SECOP II se publicó el **INFORME DE EVALUACIÓN** al **PROCESO COMPETITIVO ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO N° SSSF-ESAL-001-2024** en el que se otorgó un total de 75 puntos al único proponente a saber la **CORPORACIÓN COLOMBIA AVANZA** con **NIT. 900.325.081-7** representada legalmente por la señora **JULIETH LORENA AGUDELO VEGA** identificada con cedula de ciudadanía número **1.020.405.726. 13.**

Que a los veintidós (22) días del mes de enero del año 2024 a través de SECOP 2 se publicó la **RESOLUCIÓN N° 019 DEL 22 DE ENERO DE 2024** de la misma fecha por medio de la cual se adjudico la **PROCESO COMPETITIVO ENTIDADES SIN ANIMO DE LUCRO N° SSSF-ESAL-001-2024** a la **CORPORACIÓN COLOMBIA AVANZA** con **NIT. 900.325.081-7** representada legalmente por la señora **JULIETH LORENA AGUDELO VEGA** identificada con cedula de ciudadanía número **1.020.405.726** por un valor de **MIL CUATRO MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M.L. ($1.004.147.500)** de los que **NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M.L. ($956.330.952)** corresponden a los recursos para la ejecución del proceso contractual y **CUARENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS DIECISÉIS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M.L. ($47.816.548)** de aportes en especie con un plazo de ejecución de **SESENTA Y SEIS DÍAS (66) DÍAS DEL CALENDARIO ESCOLAR Y/O HASTA EJECUTAR EL 100 % DE LAS RACIONES ESTABLECIDAS EN EL CONVENIO. 14.** Que el **artículo 96** de la **Ley 489 de 1998** determina que las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la observancia de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la ley. Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebraran de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinara con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes. **15.** Que el **artículo 2** del **Decreto 092 de 2017** determina que 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 objeto del contrato corresponda directamente a programas y actividades de interés público previstos en el Plan Nacional o seccional de Desarrollo, de acuerdo con el nivel de la Entidad Estatal, con los cuales esta busque exclusivamente promover los derechos de personas en situación de debilidad manifiesta o indefensión, los derechos de las minorías, el derecho a la educación, el derecho a la paz, las manifestaciones artísticas, culturales, deportivas y de promoción de la diversidad étnica colombiana; (b) Que el contrato no comporte una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la Entidad Estatal, ni instrucciones precisas dadas por esta al contratista para cumplir con el objeto del contrato; y (c) Que no exista oferta en el mercado de los bienes, obras y servicios requeridos para la estrategia y política del plan de desarrollo objeto de la contratación, distinta de la

oferta que hacen las entidades privadas sin ánimo de lucro; o que, si existe, la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro represente la optimización de los recursos públicos en términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del Riesgo. En los demás eventos, la Entidad Estatal deberá aplicar la Ley 80 de 1993, sus modificaciones y reglamentos. **16.** Que el **artículo 3** del **Decreto 092 de 2017** 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. Para el efecto, deberá tomar en consideración las pautas y criterios establecidos en la guía que expida la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente, la cual deberá tener en cuenta las normas de trasparencia y acceso a la información aplicable a las entidades privadas sin ánimo de lucro que contratan con cargo a recursos de origen público y las mejores prácticas en materia de prohibiciones, inhabilidades, incompatibilidades y conflictos de interés. **17.** Que el **artículo 4** del **Decreto 092 de 2017** determina la Entidad Estatal del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro contratista, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una Entidad sin ánimo de lucro. En el proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) 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; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de las ofertas por parte de la Entidad Estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto. **18.** Que existe la disponibilidad presupuestal expedida y certificada por la Secretaria de Recursos Financieros, con cargo al presupuesto de la actual vigencia fiscal. Que en virtud de las anteriores consideraciones se subscribe el presente convenio que se regirá por las siguientes clausulas: **CLAUSULA PRIMERA. 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". CLÁUSULA SEGUNDA. OBLIGACIONES DE LAS PARTES: 1. OBLIGACIONES DEL**

ASOCIADO: 1.1. 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. **1.2.** 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. **1.3.** Entregar las raciones de acuerdo con los lineamientos técnicos del programa y las descritas por el MEN y los **ASOCIADOS** 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. **1.4.** 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 **1.5.** Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma. **1.6.** 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. **1.7.** 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. **1.8.** Disponer de una bodega en el municipio de ejecución del convenio para el almacenamiento de insumos. **1.9.** Garantizar la disposición del gas utilizado para la cocción de alimentos durante los días totales de atención del programa**. 1.10.** 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. **1.11.** 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 **1.12.** Acreditar el pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social y demás obligaciones en materia tributaria. **1.13.** Elaborar y presentar a la supervisión, un informe detallado de la adquisición de los bienes, que contenga las facturas, soporte y registros fotográficos **1.14.** Cumplir mínimamente con las siguientes condiciones de los alimentos: **1.14.1.** 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. **1.14.2.** 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. **1.14.3.** 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. **1.14.4.** 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. **1.14.5. El ASOCIADO** 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 ASOCIADO** 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. **1.14.6. EL ASOCIADO** 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. **1.14.6. El ASOCIADO** 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. **1.14.7. El ASOCIADO** 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 **ASOCIADO**, 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. **1.14.8.** 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. **1.14.9.** El **ASOCIADO** deberá realizar los controles microbiológicos de los alimentos, en las descripciones, cantidad y frecuencia definida desde el lineamiento del ministerio de Educación Nacional **2. FICHA TECNICA DEL PROCESO:**

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. 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

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	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. 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.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	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 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.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	- 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.**
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.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	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. -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.

FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL
Mango, banano, guayaba, Tomate de Árbol, Lulo, Maracuyá y otras.	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.	5 días.
Guayaba	1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento	5 a 10 días.
FRUTA ENTERA Guayaba, Mandaría, Murrapo, Naranja, Mango, Manzana, Pera Sandia, Uchuva, piña, Higo. Papayuela, papaya y melón.	1 - 4º C, aplicando prácticas de prealistamiento	3 a 10 días.

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.

<table>
<tr><th>ALIMENTO</th><th>CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td></td><td>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>
<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.</td></tr>
</table>

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS
	Humedad menor al 14% Conservación y Almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida Útil: 6 meses Arroz blanco pulido para consumo humano. Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.
PAPA NEGRA	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

3. DEL MUNICIPIO: 3.1. Notificar oportunamente al asociado el número de cupos, por unidad aplicativa correspondiente a cada entrega. **3.2.** Proporcionar la información necesaria para dar cumplimiento a las obligaciones del asociado. **3.3.** Recibir en el sitio y plazos convenidos el objeto del convenio. **3.4.** Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el convenio. **3.5.** 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. **3.6.** 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. **3.7.** Pagar el valor del convenio en la forma y tiempo pactados. **3.8.** Hacer entrega al asociado del certificado de cumplimiento del objeto contratado en los términos pactados. **3.9.** Expedir oportunamente los demás documentos que se requieran

durante la ejecución y terminación del convenio. **CLÁUSULA TERCERA. VALOR:** El valor estimado para el proceso contractual asciende a la suma de **MIL CUATRO MILLONES CIENTO CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M.L. ($1.004.147.500)** de los que **NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES TRESCIENTOS TREINTA MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS M.L. ($956.330.952)** corresponden a los recursos para la ejecución del proceso contractual y **CUARENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS DIECISÉIS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M.L. ($47.816.548)** de aportes en especie, de conformidad con la siguiente tabla:

ITEM	ACTIVIDAD	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	CUPOS A ATENDER	VALOR TOTAL
1	Transporte de alimentos	66	3.707	$ 13.863.500
2	Manipuladoras de alimentos	66	3.707	$ 24.220.350
3	Combustible gas propano	66	3.707	$ 24.604.800
4	Implementos de aseo	66	3.707	$ 25.000.000
5	Raciones de alimentos para preparar	66	3.707	$ 868.642.302
TOTAL RECURSOS MUNICIPIO				**$ 956.330.952**

ITEM	CANTIDAD	MESES	VALOR UNITARIO	TOTAL
BODEGA	1	4	$1.474.137	$5.896.548
ALQUILER DE CONGELADORES DE 280 LITROS	4	4	$450.000	$7.200.000
ALQUILER ESTIBAS	20	4	$12.000	$960.000
ALQUILER CANASTILLAS	80	4	$7.000	$2.240.000
TRANSPORTE Y LOGISTICA DE ENTREGA DESDE MEDELLIN HASTA VALDIVIA	2	4	$1.800.000	$14.400.000
TRANSPORTE REFRIGERADO Y LOGISTICA DE ENTREGA DESDE MEDELLIN HASTA VALDIVIA	2	4	$2.100.000	$16.800.000
ALQUILER BASCULAS PARA BODEGA	2	4	$40.000	$320.000
TOTAL RECURSOS APORTES ESAL 5%			**TOTAL**	**$47.816.548**

Es importante aclarar que en el marco del proceso los recursos antes referenciados solo podrán ser utilizados en: **1.** Compra de alimentos para las raciones alimentarias - complementos alimentarios según minuta patrón. **2.** Personal manipulador de alimentos para la preparación de las raciones en cada una de las unidades aplicativas, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013. **3.** Garantizar el suministro de combustible (GAS) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten y suministrar mensualmente los soportes

de dichas entregas. **4.** Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos e insumos necesarios para el buen funcionamiento del programa. **5.** Garantizar elementos de aseo (Kit de aseo) necesarios para la implementación del plan de saneamiento en cada comedor escolar. **6.** Garantizar la capacitación a manipuladoras de alimentos (transporte, alimentación y profesional capacitador). **7.** En el valor del convenio se encuentran incluidos los costos directos de la ración alimentaria y los gastos de funcionamiento. **8.** Los cupos para atender para cada institución educativa, serán actualizados de manera mensual por parte del **SUPERVISOR** del Municipio e informados al **ASOCIADO** dentro de los últimos 5 días de cada mes para efectuar la programación de preparación y entrega por cada institución educativa. **CLAUSULA CUARTA. FORMA DE PAGO:** 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 convenio, 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. **PARÁGRAFO:** Para cada desembolso se deberá allegar el correspondiente informe de actividades, acompañado de las certificaciones, informe de cumplimiento, planillas firmas o semejantes por parte de las instituciones educativas donde se realizaron efectivamente las obligaciones propias del proceso contractual. **CLÁUSULA QUINTA. 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. **PARÁGRAFO:** En caso de presentarse suspensión en el plazo aquí previsto, se deberá elaborar la respectiva acta, la cual contendrá los motivos de suspensión y deberá ser firmada por el supervisor designado y **EL ASOCIADO**; una vez terminados los eventos que dieron origen a la suspensión, se suscribirá un acta en la que se dejará constancia de la reanudación de actividades. **CLÁUSULA SEXTA. GARANTIAS. EL ASOCIADO** constituirá las siguientes garantías que amparen al **MUNICIPIO:**

GARANTIAS	CONDICIONES
Cumplimiento	Cubrirá al Municipio de Valdivia de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas 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.

CLÁUSULA SEPTIMA. MULTAS: En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones adquiridas por **EL ASOCIADO** sin perjuicio de la declaratoria de la caducidad del convenio, **EL MUNICIPIO** podrá, mediante resolución motivada imponer multas, las cuales deberán ser directamente proporcionales al valor del convenio y a los perjuicios sufridos, sin exceder el cinco por mil (5x1000) del valor del convenio, cada vez que se impongan. **CLÁUSULA OCTAVA. CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento de las obligaciones que contrajo **EL ASOCIADO**, podrá **EL MUNICIPIO** imponer una sanción pecuniaria la cual tendrá un monto del diez por ciento (10%) del valor del convenio sin perjuicio de adelantar las acciones legales y administrativas pertinentes en caso de que las cuantías de los perjuicios ocasionados al **MUNICIPIO**, superen el valor de la cláusula penal. **CLÁUSULA NOVENA. APLICACIÓN DE LA MULTA Y LA CLÁUSULA PENAL:** El valor de las multas y la cláusula penal a que se refieren las cláusulas anteriores, serán impuestas por **EL MUNICIPIO** mediante resolución motivada conforme el proceso dispuesto en la normatividad legal vigente una vez ejecutoriados estos actos administrativos serán tomados dichos valores del saldo a favor del **ASOCIADO.** Si no fuere posible lo anterior, se cobrará por la vía judicial correspondiente. **CLÁUSULA DÈCIMA. CLÁUSULAS EXCEPTIVAS DE DERECHO COMÚN:** En el presente convenio se entienden incorporadas las cláusulas excepcionales al derecho común, consagradas en la Ley 80 de 1993, sobre modificación, terminación e interpretación unilateral. **EL MUNICIPIO** podrá hacer uso de éstas en las oportunidades y formas allí establecidas. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA. APROPIACION 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. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL ASOCIADO** para efectos de este convenio manifiesta que no estar incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en la Constitución o en la Ley, en especial las provistas en los Artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, y artículos 2 y siguientes de la ley 1474 de 2011. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA. SUPERVISION:** La supervisión de este convenio será ejercida por la señora **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. **PARAGRAFO**. El supervisor designado velará por el cumplimiento de las obligaciones contractuales pactadas y de las establecidas en el ordenamiento jurídico vigente, en especial con lo señalado en materia de seguridad social y el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN: EL ASOCIADO** no podrá ceder ni subcontratar total ni parcialmente con otra persona natural o jurídica el presente convenio, sin el consentimiento previo y escrito del **MUNICIPIO. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA. VÍNCULO LEGAL: EL MUNICIPIO** no adquiere ningún vínculo o relación de carácter laboral o similar con **EL ASOCIADO**, por lo tanto, ésta tendrá derecho al valor pactado en la Cláusula Tercera de este convenio y en ningún caso se pagará a **EL ASOCIADO** suma alguna por otro concepto. **EL ASOCIADO** prestará sus servicios de manera independiente y no tendrá con **EL MUNICIPIO** relación de subordinación alguna. **CLÁUSULA DÈCIMA SEPTIMA.CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL PRESENTE CONVENIO:** El presente convenio termina por las siguientes causales: a) La ejecución total del objeto del convenio; b) El cumplimiento del plazo estipulado; c) La declaratoria de incumplimiento del convenio a través de acto administrativo; d) Las demás causales que contempla el régimen contractual colombiano. **CLÁUSULA DÈCIMA OCTAVA. LIQUIDACION:** Se liquidará dentro de los términos que están determinados por la ley y una vez se logre la ejecución completa de las actividades descritas en el presente convenio de asociación. **CLÁUSULA DECIMA NOVENA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**: Las partes acuerdan de surgir diferencias en el desarrollo del presente convenio, buscarán soluciones ágiles y directas para afrontar dichas discrepancias, para tal efecto, las partes estudiarán y propondrán mecanismos de solución directa de controversias contractuales, tales como la Conciliación Judicial

y Extrajudicial. **CLÁUSULA VIGÈSIMA. VIGENCIA:** La vigencia del presente convenio será por el plazo pactado en la Cláusula Cuarta, contado a partir de la suscripción del Acta de Inicio**. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA. PUBLICACIÒN:** El presente convenio será publicado en la página web www.colombiacompra.gov.co una vez sea legalizado, en cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. EJECUCION:** Para la iniciación de la prestación del servicio objeto de este convenio, se requerirá del certificado de registro presupuestal y la constancia de afiliación al sistema de seguridad social integral. **CLÁUSULA VIGÈSIMA TERCERA**. **SEGURIDAD SOCIAL:** Durante la ejecución del presente convenio, **EL ASOCIADO**, deberá acreditar la afiliación y el pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos laborales), conforme a lo dispuesto en la normatividad legal vigente. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA. PERFECCIONAMIENTO:** El presente convenio quedará perfeccionado con la firma de las partes, con lo cual se entiende que hay acuerdo sobre el objeto y la contraprestación. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. DOMICILIO:** Para todos los efectos legales derivados del presente convenio, se fija como domicilio contractual el Municipio de Valdivia - Antioquia. De conformidad con lo que antecede, en ejercicio de las facultades de que son titulares cada uno de los firmantes, suscriben este convenio en el Municipio de Valdivia – Antioquia a los veintidós (22) días del mes de enero del año 2024.

ORIGINAL FIRMADO

CARLOS DANOVER MOLINA BETANCUR
Alcalde Municipal

JULIETH LORENA AGUDELO VEGA
Rep. Legal. **CORPORACIÓN COLOMBIA AVANZA**

	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.			