ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS
CONVENIO SOLIDARIO
(LEY 1551 DE 2012 y LEY 2167 DE 2021)

OBJETO: AUNAR ESFUERZOS CON LA ASOCIACION DE JUNTAS DE ACCION COMUNAL Y VIVIENDA COMUNITARIA (ASOCOMUNAL) PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y DEMÁS REQUERIDOS ACORDE A LAS FICHAS TÉCNICAS Y MINUTAS AUTORIZADAS POR EL PROGRAMA DE MEJORAMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL DE ANTIOQUIA-MANA-PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A 2.199 NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CAÑASGORDAS-ANTIOQUIA

CONSIDERACIONES:

De conformidad con lo dispuesto por los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011 y por el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 a continuación, a continuación, se presenta el estudio de conveniencia y necesidad, para adelantar la celebración del contrato requerido.

1. ANÁLISIS DEL SECTOR.

PERSPECTIVA	ANÁLISIS DE SECTOR
ASPECTOS GENERALES	1. **ECONÓMICO:** El municipio de CAÑASGORDAS ha suscrito diversos contratos con distintos contratistas a fin de apoyar la gestión del municipio y el desarrollo de las comunidades, contratos en los que se han pactado condiciones similares sin que a la fecha se haya evidenciado dificultades en la celebración, legalización y ejecución que imponga la incorporación de estipulaciones especiales adicionales **1. ASPECTO TÉCNICO.** En el municipio se encuentran conformadas comunidades asociadas en JAC con capacidad de desarrollar las actividades del objeto contractual, se caracterizan porque propenden por el desarrollo de la comunidad que representan Los servicios que se pretenden adquirir no requieren condiciones técnicas agregadas por innovación, desarrollo técnico para crear productos finales y que los servicios requeridos deben ser de suficiente calidad que permita suplir la necesidad y revisado el mercado del sector se aprecia la existencia de la disponibilidad del mismo en el mercado y es factible su entrega en el plazo establecido en los presentes estudios. De la misma forma se aprecia que en la planta de cargos no existe personal idóneo ni disponible para cumplir con el objeto del contrato **2. REGULATORIO:**

	Sobre los bienes y servicios que se pretenden contratar no existe regulación que limite su comercialización, ello toda vez que son de libre comercialización y venta en el mercado local y nacional sin restricción legal, y todas aquellas personas naturales o jurídicas que cumplan previamente con los requisitos legales de tipo comercial o tributario u otros que regula la actividad podrán ofertar o contratar el bien o servicio requerido por la entidad que permita cubrir su necesidad. A lo anterior se suma que la ley 1551 de 2011 autorizo a la entidad territorial a suscribir con JAC contratos de obra hasta la mínima cuantía para el desarrollo de sus comunidades
ESTUDIO DE LA OFERTA	**¿Quién vende?** La entidad ha podido identificar dentro de la localidad comunidades asociadas en JAC con capacidad legal y técnica para ejecutar los servicios requeridos objeto del presente estudio ¿Dinámica de producción, distribución y entrega del bien o servicio? En el mercado JAC con la experiencia y capacidad técnica y legal para ejecutar el objeto del contrato en el tiempo y condiciones requeridas por el Municipio
ESTUDIO DE LA DEMANDA	Se ha identificado que la entidad Por medio de procesos públicos o invitaciones directas al contratista en el evento de contratación directa en el pasado ha podido suplir la necesidad del bien o servicio requerido en el presente estudio sin contratiempo alguno, considerando que en el municipio existen conformadas JAC que por disposición legal pueden brindar los servicios requeridos sin contratiempo alguno. Es así como los servicios similares demandados por la entidad y plasmados en los presentes estudios han sido contratados en vigencias anteriores sin que se presente contratiempo o limitante alguna en su entrega por parte del contratista, al igual que han sido recibidos y cancelado previo el cumplimiento de los requisitos legales que demanda la unidad y la legislación colombiana El aspirante prestará sus servicios de manera directa poniendo a disposición de la entidad su esfuerzo intelectual y físico para realizar las actividades correspondientes al objeto contratado

2. LA DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA NECESIDAD QUE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACION

La Constitución política de Colombia establece los fines del estado, entre los cuales se encuentra servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la misma.

El Programa de Alimentación Escolar - PAE, se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden nacional (CONPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, lineamientos técnicos administrativos para el PAE, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria 2012 - 2019, Política Nacional, de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo), decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la Resolución 16432 de octubre de 2015 emitidas por el Ministerio de Educación Nacional -MEN.

La Seguridad Alimentaria y Nutricional se concibe como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos sanos - nutritivos en todo momento para los habitantes del municipio; garantizando el acceso físico, social y económico, el consumo feliz y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad con pertinencia cultura, así como su adecuado aprovechamiento biológico para lograr satisfacer sus diferentes necesidades, de acuerdo a sus requerimientos nutricionales y costumbres alimentarias, buscando con ello lograr un estado de bienestar que permita mejorar las condiciones de salud y nutrición de la población.

La política está dirigida a toda la población colombiana, y requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

El programa de alimentación escolar encuentra su marco normativo desde la constitución misma a través del artículo 44 de la constitución política y legalmente a través de la ley 1098 del 2006 código de infancia y adolescencia, la ley 1176 de 2007 que regula el sistema general de participación; además de lo anterior el programa de alimentación escolar PAE es regulado por el decreto 1852 de 2015 y la resolución 16432 de 2015, en esta normativa se establece que las entidades territoriales deben concurrir en una bolsa común y destinar recursos para cofinanciar la operación del programa de alimentación.

Por este motivo se priorizarán acciones hacia los grupos de población más vulnerables, como los niños, niñas y adolescentes y jóvenes escolarizados, víctimas del conflicto armado, pertenecientes a grupos étnicos, en condición de discapacidad, y residentes en el área Rural.

El Municipio de Cañasgordas no es ajeno a la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional que se presenta en nuestro municipio

Es por esto que, el municipio de Cañasgordas a través de la Secretaria de Educación Cultura y Deporte busca contribuir al mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población más vulnerable del municipio a través del programa de Alimentación Escolar PAE con el que brinda el complemento a los niños, niñas y adolescentes de la matricula oficial registrada en el SIMAT

Con la acción conjunta y concertada del DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA, LA GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL “MANA” Y EL MUNICIPIO DE CAÑASGORDAS, se contribuirá con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar registrados en la matricula oficial; fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje a través del suministro de un complemento alimenticio.

Es así que el municipio de Cañasgordas requiere contratar los servicios de suministro de víveres acorde a las fichas técnicas y minutas autorizadas por el programa de alimentación escolar PAE para la ejecución del programa, a través del cual se brinda un complemento alimentario a dos mil ciento noventa y nueve (2199) niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial registrados en el SIMAT, con el fin de atender el proyecto mejoramiento de la calidad de la educación, Según los lineamientos del Programa del plan de desarrollo “Unidos por Cañasgordas”.

El programa de alimentación escolar PAE además de tener en cuenta la población en situación de desplazamiento y víctimas del conflicto, personas en situación de discapacidad, tiene como propósito suministrar una alimentación que logre cubrir un porcentaje de calorías que permitan a los niños que su desarrollo cognitivo este en balance con un adecuado estado nutricional durante el periodo escolar, de este modo se busca un aumento de cobertura educativa durante los días contratados de estos periodos, dadas las condiciones y directrices del programa PAE.
En el municipio de Cañasgordas- Antioquia, al igual que en el resto de los municipios de Colombia, afronta la problemática de seguridad alimentaria y nutricional, que está asociada con factores de disponibilidad y acceso permanente a los alimentos, con las condiciones económicas de los hogares, con el consumo de los alimentos, su calidad e inocuidad y el aprovechamiento de los mismos; igualmente a situaciones condicionadas por las prácticas agropecuarias, las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos, así como a una

serie de factores de carácter económico, social, cultural y político, que no permiten que las familias cuenten con los alimentos suficientes para garantizar su seguridad alimentaria.

Uno de los objetivos del programa de seguridad alimentaria PAE es bajar los índices de deserción que se generan por el desabastecimiento de los alimentos en los hogares. En este sentido, el Programa de Alimentación Escolar, cobra relevancia dada la importancia de una adecuada nutrición y alimentación adecuada, la cual promueve el desarrollo físico como el de habilidades necesarias para el desarrollo de competencias para el aprendizaje escolar.

La Alcaldía Municipal de Cañasgordas, Antioquia, dentro de la obligación constitucional y legal formuló el Plan Municipal de Desarrollo "Unidos por Cañasgordas" para el periodo constitucional 2024-2027, el cual determinó las siguientes actividades para ser atendidas de manera prioritaria durante su vigencia y las cuales son promovidas a partir de esta contratación, y las cuales se encuentran incluidas en el Banco de Proyectos de Inversión Municipal (BPIM) a saber:

2.1. RELACIÓN CON EL PLAN DE DESARROLLO

LINEA ESTRATEGICA: LINEA 2 TODOS SOMOS TEJIDO SOCIAL
SECTOR: EDUCACIÓN Y CULTURA
PROGRAMA: 2201. Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media
NOMBRE DEL INDICADOR: Beneficiarios de la alimentación escolar
PRODUCTO: SERVICIO DE APOYO A LA PERMANENCIA CON ALIMENTACIÓN ESCOLAR
CODIGO BPIN: 202500000035406

3. OBJETO

4. AUNAR ESFUERZOS CON LA ASOCIACION DE JUNTAS DE ACCION COMUNAL Y VIVIENDA COMUNITARIA (ASOCOMUNAL) PARA EL SUMINISTRO DE VÍVERES Y DEMÁS REQUERIDOS ACORDE A LAS FICHAS TÉCNICAS Y MINUTAS AUTORIZADAS POR EL PROGRAMA DE MEJORAMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL DE ANTIOQUIA-MANA- PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A 2.199 NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CAÑASGORDAS-ANTIOQUIA

5. Especificaciones técnicas

Para el desarrollo del objeto contractual, se deben realizar las siguientes actividades específicas:

ITEM	PRODUCTO	CUPOS	RACIONES	VALOR UNITARIO	Valor total aporte Gobernación
1	Ración Alimentaria	2199	112.149	$3.549	$398.016.801

Las especificaciones discriminadas:

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO N° 4600019387 PAE PARA LA VIGENCIA 2026-2				
ITEM	PRODUCTOS	UNID DE MEDIDA	GRAMOS TOTAL	UNIDADES A ENTREGAR
1	FRUTA EN COSECHA	gr/1000	1980	4.359,96
2	TOMATE ROJO	gr/1000	482	1.061,36
3	TOMATE CHONTO	gr/1000	200	440,40
4	HABICHUELA	gr/1000	200	440,40
5	LIMON	gr/1000	26	57,25
6	CEBILLA BLANCA	gr/1000	428	942,46
7	PEPINO	gr/1000	200	440,40
8	CILANTRO	gr/1000	6	13,21
9	REPOLLO	gr/1000	210	462,42
10	CEBOLLA RAMA	gr/1000	10	22,02
11	LECHUGA	gr/1000	180	396,36
12	AHUYAMA	gr/1000	210	462,42
13	YUCA	gr/1000	1100	2.422,20
14	ZANAHORIA	gr/1000	959	2.111,72
15	PLATANO VERDE	gr/1000	316	695,83
16	PLATANO MADURO	gr/1000	720	1.585,44
17	PAPA	gr/1000	790	1.739,58
18	PAPA CRIOLLA	gr/1000	303	667,21
19	LENTEJAS	gr/500	210	924,84
20	FRIJOL BLANQUILLO	gr/500	70	308,28
21	FRIJOL	gr/500	175	770,70
22	FIDEOS	gr/500	10	44,04
23	FIDEOS SOPA	gr/500	16	70,46
24	ARROZ	gr/500	1950	8.587,80
25	PASTAS	gr/500	180	792,72
26	HARINA DE MAIZ	gr/500	450	1.981,80
27	ACEITE	cc/250	615	5.416,92
28	PANELA	gr/125	3	52,85
29	SAL REFINADA<	gr/500	58,2	256,31
30	AZUCAR	gr/500	330	1.453,32
31	LECHE EN POLVO	gr/380	480	2.781,47
32	SALSA DE TOMATE	cc/200	21	231,21
33	CARNE DE RES PARA MOLER	gr/1000	200	440,40
34	CARNE DE RES	gr/1000	1100	2.422,20
35	CARNE DE CERDO	gr/1000	1450	3.192,90
36	ATÚN EN LOMITO	gr/180	120	1.468,00
37	HUEVO TIPO A	gr/1	8	17.616,00

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA 2025-1		
PRODUCTOS	UNID DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS
LECHE ENTERA EN POLVO	gr/380	Leche en polvo, entera, en bolsa laminada, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011
PANELA	gr/125	Panela en bloque que cumpla con la Resolución 779 de 2006, la Resolución 3462 del 2008 y la y la NTC 1311. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica de empaque y tamaño de ración.
QUESO BLANCO CAMPESINO		El tipo de quesito que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación, esté listo para el consumo. Estar exento de sustancias tales como grasa de origen

	gr/250	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 queso fresco para con sumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debes o meterse 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 0–4ºC. Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
ACEITE	cc/250	Para consumo humano. Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente Norma .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 .El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco, aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Para la mezcla de aceites vegetales se admite los siguientes productos: girasol, empaque botella plástica, con todas las normas sanitarias especificadas, código sanitario, fecha de elaboración y de vencimiento entre otras
SAL YODADA	gr/500	Para el consumo humano. Solo se permite el empleo de Sal Yodada. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15º C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. NTC1254 en su revisión vigente debe cumplir la norma del Decreto 547 de 1996.
ARROZ	gr/500	Para el consumo humano, blanco fortificado, Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Vida Útil: 6 meses. Cumplir con NTC 671: Arroz. El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. de película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
FRIJOL	gr/500	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Vida útil 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PLATANO VERDE HARTON	gr/1000	Debe presentarse limpio y pintón tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos 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. Para poder 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.
CARNE DE RES MAGRA	gr/1000	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18º.El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla empacada al vacío.
TOMATE DE ALIÑO	gr/1000	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 afecte 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. Temperaturas de almacenamiento y

		conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 10 días.
CEBOLLA JUNCA	gr/1000	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 afecte 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. Temperaturas de almacenamiento y conservación– Vida útil: temperatura ambiente no mayor a 15 grados. Aplicar prácticas de pre-alistamiento para que su vida útil sea de 10 días.
ZANAHORIA	gr/1000	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe de exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 de Minsalud.
AJO	gr/1000	No debe presentarse signos de infestación, el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura BPM). Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
CILANTRO	gr/1000	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.- Cumplir con la NTC 4423- Cumplir con el Decreto 3075 de 1997- Cumplir con la Resolución 4241 de 1991 de Min salud En forma de ramillete, sin exceso de humedad.- Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas, al sacudirse no deben desprenderse las hojas, sano con la forma característica, libre de insectos y enfermedades.
HUEVOS	unid/1	Tipo A. La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación. Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25ºC ni inferior a 3ºC. Vida Útil: 20 días
FRUTA EN COSECHA	gr/1000	Fruta fresca, sin magulladuras.
HARINA DE MAIZ	gr/500	Harina de maíz, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente
AZUCAR	gr/500	El azúcar blanco destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos indicados en la norma NTC – 611 – Azúcar Blanco vida útil 24 meses a partir de la fabricación. Empaque y rotulado El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica –NTC611.
QUESO TIPO MOZALERELLA	gr/200	El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, que después de su fabricación, esté 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 queso fresco para con sumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debes o meterse 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 0–4ºC. Vida Útil: 15 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia
CEBOLLA CABEZONA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LENTEJAS	gr/500	Lenteja seca, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	gr/500	Harina de Trigo, empacada en bolsa con todas las normas sanitarias. La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos animales, exenta de sabores y olores extraños, Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores, cualquier otro olor o sabor objetable. Temperatura de

		almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Vida Útil: 6meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente.
PAPA CRIOLLA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos 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. Para poder 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.
PAPA CAPIRA	gr/1000	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecten su calidad, sabor y aroma típicos, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exentas de síntomas de deshidratación, sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. Para poder 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. Papa Variedad Capira, de excelente calidad, empacada en bolsa transparente.
CARNE DE CERDO MAGRA	gr/1000	Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna y bola para ser guisada. La carne no puede evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación de 18º.El manejo de la carne en el almacenamiento debe cumplir con la norma NTC4271 en su revisión vigente. Tipo tabla, empacada al vacío y normas sanitarias. Presentación de 500 gramo
ESPAGUETIS	gr/500	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
CANELA	gr/20	Para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas, código sanitario. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad.
PIMENTON	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PASTA CORTA	gr/500	Pasta corta seca, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de plumita.
PLATANO HARTON MADURO	gr/1	Debe presentarse limpio con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello afecten su calidad, sabor y aroma típico, 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. Para poder 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: 10 días.
YUCA	gr/1	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
TOMATE CHONTO	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
HABICHUELA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.

LIMON	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
PEPINO	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
REPOLLO BLANCO	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
LECHUGA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
AHUYAMA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
ESPINACA	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
AGUACATE	gr/1000	Debe presentarse limpio con un grado de madurez tal, que permita su manipulación, transporte y conservación sin que por ellos afecte su calidad, sabor y aroma típicos. Entera, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Exenta de síntomas de deshidratación. Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
FRIJOL BLANQUILLO	gr/500	Frijol Blanquillo, para el consumo humano, en presentación de 500 gramos, empacado con todas las normas sanitarias especificadas en el empaque, código sanitario y tabla nutricional. Empaque en Polietileno de baja densidad calibre 1.5 - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
FIDEOS (CABELLO DE ANGEL)	gr/1000	Fideos finos, producto obtenido de la mezcla y extrusión de harina precocidad de maíz y agua. Producto pasteurizado y secado en hornos eléctricos. De textura homogénea, crocante, en forma de cabellos delgados.
ATÚN EN LOMITO	gr/1000	Atún, enlatado con un método de conservación de alimentos que permite la obtención de productos seguros y de largo tiempo de almacenaje a temperatura ambiente, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011
CREMA DE LECHE	gr/1000	Crema de leche, en bolsa laminada, con todas las normas sanitarias, código sanitario y tabla nutricional. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011

Código unspsc:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
93000000	93130000	93131600	93131601	Programa de erradicación del hambre
50000000	50160000	50161500	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
50000000	50160000	50161500	50161511	*Chocolates, azucares edulcorantes productos*
50000000	50400000	50402500	50402507	Zanahorias
50000000	50130000	50131600	50131612	*Huevos y sustitutos*
50000000	50220000	50221000	50221001	*Granos*
50000000	50220000	50221300	50221301	*Harinas y productos de molinos*
50000000	50150000	40151500	50151513	*Grasas y aceites vegetales comestibles*

50000000	50130000	50131700	50131704	*Productos de leche y mantequilla*
50000000	50400000	50404500	50404503	*Lentejas*
93000000	93140000	93141500	93141506	Servicio de Bienestar social

2.1.1.2. Otras Obligaciones de la entidad Contratista

A su riesgo y recursos son obligaciones de la entidad ejecutante los siguientes: **1)** además de las obligaciones y derechos contemplados en los artículos 4º y 5º de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes y además de cumplir con las actividades y fases descritas en los estudios previos que hacen parte del presente contrato como son:

1) Cumplir en forma eficaz y oportuna la labor que mediante este convenio solidario se le encomienda, según el tenor de la cláusula primera del mismo, 2**)** Ejecutar su labor de acuerdo a las instrucciones o directrices que de manera general sean acordadas con **EL MUNICIPIO, 3)** Hacer uso correcto y racional de la información y/o los recursos de toda clase que **EL MUNICIPIO** haya puesto a su disposición para el cumplimiento de su actividad, 4**)** Por mandato expreso de la Ley 100 de 1993 y demás normas que la complementan , reglamentan y modifican la entidad ejecutora del presente convenio deberá mantener afiliado el personal a cargo al sistema de seguridad social en salud, pensiones, riesgos laborales y parafiscales y aportar al MUNICIPIO la constancia de su afiliación y cotizaciones efectivas a los mencionados sistemas, **5)** . Aportar todo su conocimiento y experiencia para desarrollar adecuadamente el objeto del contrato de conformidad con lo requerido por el contratante. **6).** Reportar y/o entregar la información relacionada con la ejecución del contrato o que tenga incidencia en ella de acuerdo con las reglas del contrato y las normas que lo regulan, cuando sea requerida por el contratante o el supervisor. Adicionalmente a los informes que regularmente deba presentar. **7)**. Realizar todos los pagos de seguridad social y parafiscal que le correspondan en las cuantías establecidas por la ley y de manera oportuna del personal requerido para la ejecución del contrato. **8).** Realizar máximo dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato, las gestiones necesarias para el cumplimiento de los requisitos de ejecución y legalización que le correspondan y asumir los costos de estas,**9)** guardar absoluta reserva sobre los asuntos puestos a su consideración. **10)** En general poner a disposición del MUNICIPIO, todos los conocimientos, diligencia y cuidado que requiera la prestación de los servicios contratados.

1. Concretar con el supervisor del contrato el procedimiento para la realización de la entrega, recepción de la misma y la legalización de las autorizaciones del ingreso de los elementos.
2. Garantizar las características, calidad y cantidad de los insumos objeto de la contratación, acorde a las especificaciones técnicas indicadas por el Municipio.
3. Entregar los insumos y productos alimentarios en el Municipio, en la fecha establecida y acordada con el supervisor del contrato.
4. Cuando se requieran cambios, estos se deberán realizar en un plazo máximo de cinco (5) horas.
5. Cumplir con las cantidades y especificaciones técnicas contratadas, que permitan garantizar la calidad e inocuidad de los insumos alimentarios ofrecidos.
6. El contratista es el responsable de coordinar y preparar todos los elementos para el transporte, de tal manera que queden protegidos contra todo daño o deterioro, acto terrorista o saqueo, siendo el

único responsable por los daños o pérdida, debidos a una preparación inadecuada. Esto en cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social.
7. Garantizar las características, calidad y cantidad de los bienes objeto de la contratación, acorde a las especificaciones técnicas indicadas por el municipio
8. Atender los requerimientos presentados por el supervisor del Contrato encargado de su control y vigilancia y las demás que sean inherentes al objeto del presente contrato.
9. Mantener indemne al municipio de cualquier reclamación (demanda, reclamo, acción legal, costos, entre otros), proveniente de terceros, que tenga como causa las actuaciones y omisiones ocasionadas por el Contratista, subcontratista o sus proveedores durante la ejecución de los servicios que se contratan.
10. Tener la capacidad técnica, operativa y locativa para desarrollar las acciones requeridas.
11. El contratista no podrá ceder el presente contrato, total o parcialmente a persona alguna.
12. Recibir, tramitar y solucionar las quejas de los usuarios sobre la prestación de los servicios objeto de este contrato, de manera oportuna y eficaz.
13. Acordar por escrito con el supervisor del contrato, los mecanismos necesarios para la correcta y normal ejecución del objeto contractual.
14. Acreditar paz y salvo por concepto de salud, pensión y parafiscales si es del caso (seguridad social integral) con cada pago.
15. El contratista es el responsable de coordinar y preparar todos los elementos para el transporte, de tal manera que queden protegidos contra todo daño o deterioro, acto terrorista o saqueo, siendo el único responsable por los daños o pérdida, debidos a una preparación inadecuada.
16. Las demás, afines y conexas en desarrollo del objeto contractual

6. VALOR ESTIMADO DEL CONVENIO Y SU JUSTIFICACION:

Para analizar los precios del mercado y el cubrimiento de la necesidad, la entidad tomara como referencia el valor que MANA reconoce por paquete alimentario.

El valor estimado del contrato es la suma de **CUATROCIENTOS TRECE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS (413.937.473)** aportados de la siguiente forma:

MUNICIPIO: TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MILLONES DIESICEIS MIL OCHOCIENTOS UN MIL PESOS M/L ($398.016.801) con cargo a la disponibilidad presupuestal número **N°00523** del 28 de agosto de 2026

La Junta de Acción Comunal realizará un aporte al presente Convenio Solidario, **valorado económicamente en la suma de QUINCE MILLONES NOVECIENTOS VEINTE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE ($15.920.672)**, constituido por el apoyo comunitario, operativo y logístico necesario para la **separación, organización, alistamiento, empaque y distribución de los paquetes alimentarios** destinados a las **sesenta (60) sedes educativas urbanas y rurales del municipio**, de acuerdo con la programación y los requerimientos establecidos para el adecuado desarrollo de las actividades objeto del convenio.

El valor del convenio y de los aportes deben ser destinados e invertidos en las siguientes actividades:

ITEM	PRODUCTO	CUPOS	RACIONES	VALOR UNITARIO	Valor total aporte Gobernación
1	Ración Alimentaria	2199	112.149	$3.549	$398.016.801
	Aporte de la comunidad 4%				15.920.672
				TOTAL	$ 413.937.473

Este valor corresponde a los valores que ordinariamente paga El Municipio de Cañasgordas por este tipo de servicios incluidos los gastos de representación y logísticos en que incurrirá el contratista para el cumplimiento del contrato e impuestos municipales y nacionales.

Nota: la JAC asumirá a su cargo todos los gastos para el buen desarrollo del contrato, los cuales se entiende incluidos en el valor del contrato

7. LOCALIZACION Y LUGAR DE EJECUCION, PLAZO Y FORMA DE PAGO

Plazo	51 días calendario escolar sin superar el 27 de noviembre de 2026
Forma de entrega de los aportes	El municipio de Cañasgordas hará entrega de los aportes a la entidad de la siguiente forma: Los pagos se realizarán mediante la presentación de actas parciales y/o final, siempre y cuando presenten cuenta de cobro, acta de avance, acreditación de aportes al sistema de seguridad social, informe de actividades por parte del contratista y el informe de supervisión que acredite la ejecución a satisfacción del convenio. El oferente favorecido debe tener en cuenta las deducciones que por Ley deban realizarse.
Lugar de ejecución	Municipio de Cañasgordas

8. LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACIÓN, INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

El Decreto 0846, de mayo 29 de 2023, se constituye en una herramienta clave para los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar en las zonas rurales colombianas, pues permite que las asociaciones de padres de familia o las juntas de acción comunal operen el PAE en su área de influencia.

Un convenio solidario para operar el PAE es una figura de contratación que permite a entidades públicas unir esfuerzos con organizaciones comunitarias como las Juntas de Acción Comunal (JAC) para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar. El objetivo es fortalecer las economías locales, incluir a la comunidad en la gestión de recursos públicos y mejorar la alimentación de los estudiantes. Los convenios pueden ser para operación del PAE en municipios de menor categoría, donde se busca que las comunidades locales sean las responsables de la preparación y distribución de los alimentos, sin subcontratar a terceros.

Lo anterior se complementa con lo establecido en la ley 2166 de 2021 artículo 63 establece que permite a las entidades suscribir contratos o convenio solidarios ´para vincularse al desarrollo y mejoramiento municipal prestando servicios:

"Artículo 63. Conforme con el Artículo 141 de la Ley 136 de 1994, los organismos comunales podrán vincularse al desarrollo y mejoramiento municipal, mediante su participación en el ejercicio de sus funciones, la prestación de bienes y servicios o la ejecución de obras públicas a cargo de la administración central o descentralizada. Los contratos o convenios que celebren con los organismos comunales se realizarán de acuerdo con la ley y sus objetivos, se regularán por el régimen vigente de contratación para organizaciones solidarias.
Parágrafo 1. Los organismos de Acción Comunal podrán contratar con las entidades territoriales hasta por la menor cuantía de dicha entidad de conformidad con la ley.
Parágrafo 2. Los denominados convenios solidarios y contratos interadministrativos de mínima, que trata el presente artículo también podrán ser celebrados entre las entidades del orden nacional, departamental, distrital, local y municipal y los organismos de acción comunal para la ejecución de proyectos incluidos en el respectivo Plan Nacional de Desarrollo o para la ejecución de los proyectos derivados del Acuerdo Final de Paz, como lo son, los Programas de Desarrollo con Enfoque territorial o los Planes de Acción para la Transformación Regional -PATR o la Hoja de Ruta Única de que trata el artículo 281 de la Ley 1955 de 2019."

Es asi que La Ley 2166 de 2021 y el Decreto 0846 de 2023 son los marcos normativos que permiten a las JAC operar programas como el PAE, especialmente en zonas rurales dispersas que permita complementar los esfuerzos entre la entidad estatal y la JAC para asegurar la correcta operación del PAE, que incluye la compra de alimentos, preparación y distribución.

a lo anterior se suma lo establecido en la **LEY 1551 DE 2012 art. 39 y 6, ley 136 de 1993 art. 3 y 141**

ARTÍCULO 39. VINCULACIÓN AL DESARROLLO MUNICIPAL. Los Municipios podrán celebrar convenios con los organismos de acción comunal, organizaciones civiles y asociaciones para el cumplimiento o la ejecución de determinadas funciones, de acuerdo con lo establecido en el parágrafo 3 del artículo 6 de la presente ley.

PARÁGRAFO. Los convenios que se celebren en desarrollo de este artículo estarán sujetos a las formalidades o requisitos previstos en la ley.

Articulo 6 Parágrafo 3
PARÁGRAFO 3. CONVENIOS SOLIDARIOS. *Entiéndase por convenios solidarios la complementación de esfuerzos institucionales, comunitarios, económicos y sociales para la construcción de obras y la satisfacción de necesidades y aspiraciones de las comunidades.*

LEY 136 DE 1993: art. 3 modificado por la ley 1551 de 2012 y art. 141

"Artículo 141. Vinculación al desarrollo municipal: Las organizaciones comunitarias, cívicas, profesionales, juveniles, sindicales, benéficas o de utilidad común no gubernamentales, sin ánimo de lucro y constituidas con arreglo a la ley, podrán vincularse al desarrollo y mejoramiento municipal

mediante su participación en el ejercicio de las funciones, la prestación de servicios o la ejecución de obras públicas a cargo de la administración central o descentralizada.

Parágrafo: Los contratos o convenios que se celebren en desarrollo del artículo anterior, se sujetarán a lo dispuesto por los artículos 375 a 378 del Decreto 1333 de 1986 y la Ley 80 de 1993".

Es así que en virtud la ley 2166 de 2021, 136 de 1994, 1551 de 2012, decreto 0846, de mayo 29 de 2023 las Juntas de Acción Comunal (JAC) pueden operar el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en ciertas zonas, especialmente en áreas rurales dispersas, para la compra, preparación y distribución de los alimentos. Esta medida se implementó para fortalecer la ejecución del programa y acercarlo a la comunidad, ya que las JAC son organizaciones que generan confianza. Para su correcto funcionamiento, se evalúa la capacidad técnica de las asociaciones y se les capacita en temas como manipulación de alimentos e inocuidad

9. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De conformidad con lo establecido en el numeral 4 del Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 únicamente se verificarán los requisitos habilitantes en el proponente que ofertó el precio más bajo, al cual se le aplicarán las reglas de subsanabilidad contenidas en el decreto 1082 de 2015.

En caso de que éste no cumpla se verificarán los requisitos habilitantes en el proponente que haya ofertado el segundo menor valor y así en lo sucesivo. Así las cosas, se informa que la adjudicación recaerá en el proponente que haya ofertado el menor valor siempre y cuando cumpla con la totalidad de los requisitos exigidos en la invitación pública

10. ANÁLISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO:

De conformidad con los artículos 3 y 4 de la ley 1150 de 2007, el artículo 2.2.1.1.1.6.3. del Decreto 1082 de 2015 y el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión 1) el análisis de los riegos que representa para el cumplimiento del objeto del contrato contenido en estos estudios previos, son los siguientes:

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento / Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría				¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?

1	General	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento del objeto del contrato o de sus obligaciones generales y específicas	Atraso en el cumplimiento de actividades administrativas	Raro 1	Insignificante 1	2	Bajo	Contratante / contratista	Efectuar una supervisión rigurosa	Improbable	1	1	Bajo	No	Supervisor	Una semana después de conocido	A través de supervisiones	Mensual
2	General	Interno	Ejecución	Operacional	Mala calidad de los servicios contratados	Sanciones para el Municipio de Támesis -Antioquia-	Raro 1	Insignificante 1	2	Bajo	Contratista	Efectuar una supervisión rigurosa	Improbable	1	1	Bajo	No	Supervisor	Una semana después de conocido	A través de supervisiones	Mensual

11. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

De conformidad con lo establecido en el **artículo 7 de la Ley 1150 de 2007** y las disposiciones pertinentes del **Decreto 1082 de 2015**, la Entidad Estatal, atendiendo la naturaleza, objeto, obligaciones, cuantía, forma de pago y riesgos asociados a la ejecución del presente convenio, considera procedente exigir la constitución de garantías que amparen el cumplimiento de las obligaciones a cargo de las partes, con el propósito de proteger los recursos públicos y mitigar los riesgos derivados de una eventual inejecución o cumplimiento defectuoso de las obligaciones convenidas.

En consideración a la naturaleza del presente **Convenio Solidario**, así como a las actividades que serán desarrolladas en su ejecución, se considera necesario establecer como mecanismo de cobertura la constitución de una **garantía de cumplimiento**, mediante póliza de seguro expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada para operar en Colombia, que ampare los riesgos derivados del incumplimiento de las obligaciones contractuales.

La garantía deberá constituirse a favor del **MUNICIPIO DE CAÑASGORDAS – ANTIOQUIA**, en calidad de entidad contratante y beneficiaria, y deberá mantenerse vigente durante el plazo de ejecución del convenio y durante los términos adicionales que correspondan de acuerdo con la naturaleza del amparo.

Amparo de cumplimiento

La garantía de cumplimiento tendrá por objeto amparar al Municipio frente a los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones a cargo de la parte ejecutora del convenio, así como frente al cumplimiento defectuoso o tardío de las obligaciones pactadas, cuando a ello haya lugar.

El amparo deberá constituirse por un valor equivalente al **diez por ciento (10%) del valor del convenio**, con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y **seis (6) meses más**, o por el término que resulte aplicable de conformidad con la naturaleza y condiciones particulares del convenio.

La póliza deberá cumplir con las condiciones establecidas en la normativa vigente y deberá ser aprobada por el Municipio de Cañasgordas antes del inicio de la ejecución del convenio, cuando así corresponda.

En consecuencia, la parte obligada a constituir la garantía deberá presentar al Municipio la respectiva póliza junto con las condiciones generales y particulares aplicables, para efectos de su revisión y aprobación por parte de la Entidad.

12. LA INDICACIÓN DE SI LA CONTRATACIÓN RESPECTIVA ESTA COBIJADA POR UN ACUERDO INTERNACIONAL O UN TRATADO DE LIBRE COMERCIO VIGENTE PARA EL ESTADO COLOMBIANO.

De acuerdo con lo establecido en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, expedido por la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente, las Entidades Estatales no deben hacer este análisis para los Procesos de Contratación adelantados por la modalidad de selección de contratación directa.

13. DOCUMENTOS SOPORTE DEL CONVENIO SOLIDARIO.

Teniendo en cuenta la naturaleza de la contratación a realizar, se deberá allegar por parte de la ASOCIACION DE JUNTAS DE ACCION COMUNAL Y VIVIENDA COMUNITARIA (ASOCOMUNAL) la siguiente documentación:

- Presentación propuesta
- Constancia de cumplimiento de aportes parafiscales y Seguridad Social
- Auto de reconocimiento.
- Certificado de Antecedentes Fiscales (Contraloría)
- Certificado de Antecedentes Disciplinarios (Procuraduría)
- Certificado de Antecedentes judiciales. (Policía Nacional)
- Registro Nacional de Medidas Correctivas - RNMC
- RUT (Registro Único Tributario)

- Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía del contratista o Representante legal.

ANEXOS

- CDP
- Propuesta con Documentos de la entidad ejecutora.
- Acto administrativo de justificación contratación directa

LILIANA ELENA PELÁEZ ESCOBAR
SECRETARIA DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

Proyectó	Liliana Elena Peláez Escobar
Aprobó	Juan Guillermo Echavarría