ESTUDIOS PREVIOS

SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA

ESTUDIOS PREVIOS	
MUNICIPIO	SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA
DEPENDENCIA	SECRETARIA DE SALUD Y BIENESTAR SOCIAL
RESPONSABLE ESTUDIOS	AYDE LUCIA PATIÑO AREIZA
PROCESO	SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA
SUSTENTO JURIDICO	Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 2.2.1.2.1.2.1° del Decreto 1082 de 2015.
OBJETO	SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DE 50 ADULTOS MAYORES, ENTREGA PAQUETES NUTRICIONALES Y DOTACIÓN PARA EL CENTRO VIDA Y (CPSAM), PROTECCION SOCIAL ADULTO MAYOR “ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO”, DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA.
DURACIÓN	UN (1) MES, CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO QUE LLEGARE A ADJUDICARSE.
RUBROS PRESUPUESTALES	240204010104 – Protección del envejecimientos y vejez 2021.
NUMERO CDP	434

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN.

La población Adulta Mayor de nuestro municipio carece de una alimentación adecuada, nutrición, cuidado y bienestar para tener una vida digna, además no cuentan con un núcleo familiar o alguien que este al cuidado de ellos, brindándoles seguridad y mejorando su calidad de vida.

El municipio de San José de la Montaña requiere de la ejecución del **SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ALIMENTACION DE 50 ADULTOS MAYORES, ENTREGA PAQUETES NUTRICIONALES Y KITS DE HIGIENE PARA EL CENTRO VIDA Y**

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

(CPSAM), PROTECCION SOCIAL ADULTO MAYOR "ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO", DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA con el fin de brindar una atención integral para aportar a mejorar la calidad de vida de la población, por lo tanto la Administración Municipal gestionó recursos mediante el proyecto **"UNIDOS POR LA PROTECCIÓN DE LAS PERSONAS MAYORES MUNICIPIO SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA, AÑO 2021 SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA**", por valor de **CIENTO VEINTISIETE MILLONES DE PESOS M/L ($ 127.000.000),** recursos con los cuales se adelantará el presente proceso de contratación.

Se evidencia, que gran parte de la población adulta mayor se encuentra en condiciones no favorables para su bienestar, con el agravante que algunos de ellos están solos sin ningún cuidado, lo que hace mucho más difícil que cuenten con sus necesidades básicas satisfechas. En virtud de lo anterior se pretende mejorar sus condiciones de alimentación, brindarles un lugar seguro y adecuado para vivir, al igual que dotar la entidad con diferentes elementos que permitan la ejecución de las actividades para la tercera edad.

El incremento de la población adulta mayor afecta los procesos crónicos de la enfermedad, carencia nutricional, limitaciones físicas, psíquicas y sensoriales, por tanto requieren de diseños de estrategias para la promoción, prevención e intervención de las manifestaciones propias del envejecimiento, las que permiten al adulto mayor mantener su autonomía e independencia para un envejecimiento con calidad.

Nuestra sociedad desconoce el envejecimiento como expresión del ciclo vital y subvalora su importancia en el desarrollo, lo que deriva en situaciones de inequidad y exclusión que debemos trabajar a través de espacios para el fortalecimiento, empoderamiento y participación del adulto mayor.

La Administración municipal de San José de la Montaña pretende garantizar la atención integral a los adultos mayores con un alto índice de vulnerabilidad, teniendo en cuenta que existen múltiples factores tales como la insuficiencia de los recursos económicos que no les permite satisfacer sus necesidades básicas (alimentación, vivienda, recreación, educación, cultura entre otros). Estas condiciones los relega a un segundo plano, sin posibilidades para tener un proceso de envejecimiento digno, productivo y participativo.

Este proyecto pretende mejorar la calidad de vida de los adultos mayores de más de 60 años de edad pertenecientes a los niveles 1,2 y 3 del sisben según las necesidades de los adultos mayores del municipio en el que se prioriza también la población desplazada, brindándole la atención integral que origine condiciones para un mejor desempeño en el campo social de esta población, teniendo en cuenta que cada adulto mayor es un componente de nuestra sociedad con derecho a una vida digna, adecuada a condiciones mínimas de valores, factor importante para la convivencia en comunidad.

Dado lo anterior, con la implementación de este proyecto, se pretende.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

- ✓ Brindar la alimentación para adultos mayores del municipio de San José de la Montaña.
- ✓ Entregar paquetes alimentarios a 45 adultos mayores del área rural y 40 adultos mayores del área urbana del municipio de San José de la Montaña, en cuatro entregas (4).
- ✓ Entregar los víveres bajo demanda para la preparación en el Centro Día, tanto para el consumo de los internos y externos de la zona Urbana.

Lote N° 1

TABLA N° 1
PAQUETES NUTRICIONALES ÁREA RURAL

Características técnicas y cantidades para los 180 paquetes nutricionales que se entregaran en el Área Rural, estos víveres se entregaran en 4 entregas a 45 Adultos Mayores. **La entrega de los paquetes incluye el transporte**				
PRODUCTO	**DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
ARROZ	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	1080		
PASTAS MARCA Reconocida 250 grs	Paquete / 250 grs	360		
LENTEJAS	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	360		
FRIJOL CARGAMANTO 225 grs	BOLSA DE LIBRA / 225 grs	180		
LECHE EN POLVO	bolsa / 380 grs	360		
ACEITE 1000 cc	botella / 1000 cc	180		
PANELA 500 grs	LIBRA / 500 grs	360		
GALLETA MARCA RECONOCIDA TACO X 3	Paquete / 585 grs	180		
HUEVOS (1) TIPO AA	CANASTA x 30 UNIDADES	180		
PAPA CAPIRA	KILO/100GR	180		
ARVEJA 225 grs	BOLSA / 225 grs	1080		
AZUCAR MARCA RECONOCIDA	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	360		
CARNE DE CERDO	LIBRA / 500 grs	180		
MUSLO DE POLLO	BANDEJA 6 UNIDADES / 700GR	180		
SAL	LIBRA / 500 grs	180		

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

ATUN EN AGUA 160 grs	LATA/ 170 GRS	360		
TOTAL				$ 19.458.180

Distribución de la tabla anterior en 180 Paquetes Alimentarios para 45 beneficiarios del área rural en 4 entregas de 45 paquetes.
La entrega de los paquetes incluye el transporte

CONTENIDO DE UN (1) PAQUETE ALIMENTARIO

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
ARROZ	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	6
PASTAS MARCA Reconocida 250 grs	Paquete / 250 grs	2
LENTEJAS	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	2
FRIJOL CARGAMANTO 225 grs	BOLSA DE LIBRA / 225 grs	1
LECHE EN POLVO	bolsa / 380 grs	2
ACEITE 1000 cc	botella / 1000 cc	1
PANELA 500 grs	LIBRA / 500 grs	2
GALLETA MARCA RECONOCIDA TACO X 3	Paquete / 585 grs	1
HUEVOS (1) TIPO AA	CANASTA x 30 UNIDADES	1
PAPA CAPIRA	KILO/100GR	1
ARVEJA 225 grs	BOLSA / 225 grs	6
AZUCAR MARCA RECONOCIDA	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	2
CARNE DE CERDO	LIBRA / 500 grs	1
MUSLO DE POLLO	BANDEJA 6 UNIDADES / 700GR	1
SAL	LIBRA / 500 grs	1
ATUN EN AGUA 160 grs	LATA/ 170 GRS	2

TABLA N° 2
PAQUETES NUTRICIONALES ÁREA URBANA

Características técnicas y cantidades para los 160 paquetes nutricionales que se entregaran en el Área Urbana, estos víveres se entregaran en 4 entregas a 40 Adultos Mayores.
La entrega de los paquetes incluye el transporte

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
ARROZ	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	960		
PASTAS MARCA Reconocida 250 grs	Paquete / 250 grs	320		
LENTEJAS	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	320		
FRIJOL CARGAMANTO 225 grs	BOLSA DE LIBRA / 225 grs	160		

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

LECHE EN POLVO	bolsa / 380 grs	320		
ACEITE 1000 cc	botella / 1000 cc	160		
PANELA 500 grs	LIBRA / 500 grs	320		
GALLETA MARCA RECONOCIDA TACO X 3	Paquete / 585 grs	160		
HUEVOS (1) TIPO AA	CANASTA x 30 UNIDADES	160		
PAPA CAPIRA	KILO/100GR	160		
ARVEJA 225 grs	BOLSA / 225 grs	320		
AZUCAR MARCA RECONOCIDA	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	160		
CARNE DE CERDO	LIBRA / 500 grs	960		
MUSLO DE POLLO	BANDEJA 6 UNIDADES / 700GR	160		
SAL	LIBRA / 500 grs	160		
ATUN EN AGUA 160 grs	LATA/ 170 GRS	320		
TOTAL				$ 17.296.160

Características técnicas y cantidades para los 160 paquetes nutricionales que se entregaran en el Área Urbana, estos víveres se entregaran en 4 entregas a 40 Adultos Mayores.

CONTENIDO DE UN (1) PAQUETE ALIMENTARIO

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
ARROZ	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	6
PASTAS MARCA Reconocida 250 grs	Paquete / 250 grs	2
LENTEJAS	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	2
FRIJOL CARGAMANTO 225 grs	BOLSA DE LIBRA / 225 grs	1
LECHE EN POLVO	bolsa / 380 grs	2
ACEITE 1000 cc	botella / 1000 cc	1
PANELA 500 grs	LIBRA / 500 grs	2
GALLETA MARCA RECONOCIDA TACO X 3	Paquete / 585 grs	1
HUEVOS (1) TIPO AA	CANASTA x 30 UNIDADES	1
PAPA CAPIRA	KILO/100GR	1
ARVEJA 225 grs	BOLSA / 225 grs	2
AZUCAR MARCA RECONOCIDA	BOLSA DE LIBRA / 500 grs	1
CARNE DE CERDO	LIBRA / 500 grs	6

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

MUSLO DE POLLO	BANDEJA 6 UNIDADES / 700GR	1
SAL	LIBRA / 500 grs	1
ATUN EN AGUA 160 grs	LATA/ 170 GRS	2

TABLA N° 3

Listado de víveres y elementos de aseo que se suministraran bajo demanda, para atender las necesidades del centro día (CPSAM), protección social adulto mayor "Esteban Velásquez Restrepo", del municipio de San José de la Montaña.

Listado de Víveres para preparar una ración diaria de 50 personas en el Área Urbana que almuerzan en el comedor del centro día (CPSAM), protección social adulto mayor "Esteban Velásquez Restrepo", del municipio de San José de la Montaña.				
PRODUCTO	**DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
PAPA COMUN	LIBRA / 500 grs	1050		
PAPA CRIOLLA	LIBRA / 500 grs	630		
YUCA	KILOS / 1000 grs	450		
FRUTA VARIADA	KILOS / 1000 grs	2800		
CEBOLLA HUEVO	LIBRA / 500 grs	230		
HABICHUELA	LIBRA / 500 grs	75		
TOMATE DE ALIÑO	KILO / 1000 grs	410		
REPOLLO	UNIDAD	140		
LIMON	KILOS / 1000 grs	975		
CILANTRO	LIBRA / 500 grs	60		
PLATANO VERDE	KILOS / 1000 grs	975		
PLATANO PINTON	UNIDAD	1325		
BANANOS	UNIDAD	850		
ZANAHORIA	KILO / 1000 grs	280		
CARNE DE RES	LIBRA / 500 grs	250		

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

CHICHARRON - CARNE CERDO	LIBRA / 500 grs	250		
CARNE CERDO O RES (PARA SANCOCHO)	LIBRA / 500 grs	225		
CARNE CERDO	LIBRA / 500 grs	275		
MUSLO DE POLLO	UNIDAD / 250 grs	990		
LECHE LIQUIDA MARCA RECONOCIDA	LITRO / 1000 Mililitros	1000		
ARROZ MARCA RECONOCIDA	LIBRA / 500 grs	1300		
FRIJOL CARGAMANTO	LIBRA / 500 grs	350		
CHOCOLATE MARCA RECONOCIDA	BOLSA / 200 grs	33,3		
MAZAMORRA	PAQUETE /500 grs	75		
AZUCAR MARCA RECONOCIDA	LIBRA / 500 grs	400		
ACEITE MARCA RECONOCIDA	GARRAFA 3 LITROS	160		
VINAGRE	FRASCO / 1000 MILILITROS	25		
SAL MARCA RECONOCIDA	LIBRA / 500 grs	80		
ESPAGUETIS MARCA RECONOCIDA	PAQUETE /500 grs	110		
ARVEJA VERDE	LIBRA / 500 grs	85		
PASTAS MARCA RECONOCIDA	PAQUETE /250 grs	140		
ATUM MARCA RECONOCIDA	LATA / 160 grs	600		
HUEVOS	CANASTA / 30 UNIDADES	125		
CARVE	CAJA /330 grs	30		
AVENA EN HOJUELAS	PAQUETE /180 grs	85		

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

CANDELAS DE GAS	UNIDAD	15		
PEPINO COHOMBRO	UNIDAD	60		
LENTEJAS MARCA RECONOCIDA	PAQUETES /500 grs	35		
MAIZ TRILLADO	KILO / 1000 grs	60		
HARINA MARCA RECONOCIDA	LIBRA / 500 grs	30		
CAFÉ MARCA RECONOCIDA	Frasco / 170 grs	5		
TOSTADA (BASE DE HARINA MARCA RECONOCIDA)	PAQUETE /125 grs	60		
GALLETA MARCA RECONOCIDA TACO X 5	TACO / 585 grs	60		
PAN TAJADO MARCA RECONOCIDA	PAQUETE /600 grs	60		
GELATINA MARCA RECONOCIDA	CAJA /40 grs	250		
PANELA MARCA RECONOCIDA	LIBRA / 500 grs	300		
BOCADILLOS MARCA RECONOCIDA	UNIDAD /23 grs	275		
PAN LECHE MARCA RECONOCIDA	PAQUETE / 500 grs	60		
PLATANO MADURO	KILOS / 1000 grs	500		
QUESITO MARCA RECONOCIDA	UNIDAD GRANDE	60		
SALCHICHA MARCA RECONOCIDA	LIBRA / 500 grs	65		

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

CHORIZOS MARCA RECONOCIDA	UNIDAD /66 grs	130		
SALCHICHON MARCA RECONOCIDA	LIBRA / 500 grs	25		
MANTEQUILLA MARCA RECONOCIDA	KILO / 1000 grs	5		
COLOR MARCA RECONOCIDA	CAJA MEDIANA / 60 grs	20		
TOTAL				$ 43.772.438

Listado de Víveres y dotación para el centro día (CPSAM), protección social adulto mayor "Esteban Velásquez Restrepo", del municipio de San José de la Montaña.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PAPA COMUN	LIBRA / 500 grs	440		
PAPA CRIOLLA	LIBRA / 500 grs	330		
YUCA	KILOS / 1000 grs	55		
FRUTA VARIADA	KILOS / 1000 grs	440		
CEBOLLA HUEVO	LIBRA / 500 grs	44		
HABICHUELA	LIBRA / 500 grs	33		
TOMATE DE ALIÑO	KILO / 1000 grs	55		
LECHUGA	UNIDAD	33		
LIMON	KILOS / 1000 grs	264		
CILANTRO	LIBRA / 500 grs	22		
PLATANO VERDE	KILOS / 1000 grs	396		
PLATANO PINTON	UNIDAD	396		
BANANOS	UNIDAD	550		
ZANAHORIA	KILO / 1000 grs	110		
CARNE DE RES	LIBRA / 500 grs	176		
CHICHARRON	LIBRA / 500 grs	132		
CARNE DE SANCOCHO	LIBRA / 500 grs	264		
CARNE CERDO	LIBRA / 500 grs	132		
MUSLO DE POLLO	UNIDAD / 250 grs	330		
LECHE LIQUIDA	LITRO / 1000 Mililitros	330		
ARROZ	LIBRA / 500 grs	352		

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

FRIJOL CARGAMANTO	LIBRA / 500 grs	22		
COCOA	BOLSA / 200 grs	44		
MAZAMORRA	PAQUETE /500 grs	44		
AZUCAR	LIBRA / 500 grs	88		
ACEITE MARCA RECONOCIDA	GARRAFA 3 LITROS	22		
VINAGRE	FRASCO / 1000 MILILITROS	22		
SAL	LIBRA / 500 grs	22		
ESPAGUETIS MARCA RECONOCIDA	PAQUETE /500 grs	44		
ARVEJA VERDE	LIBRA / 500 grs	44		
PASTAS DORIA	PAQUETE /250 grs	44		
ATUM MARCA RECONOCIDA	LATA / 160 grs	88		
HUEVOS	CANASTA / 30 UNIDADES	110		
CARVE	CAJA /330 grs	22		
AVENA EN HOJUELAS	PAQUETE /180 grs	22		
CANDELAS DE GAS	UNIDAD	22		
PEPINO COHOMBRO	UNIDAD	22		
LENTEJAS MARCA RECONOCIDA	PAQUETES /500 grs	22		
MAIZ TRILLADO	KILO / 1000 grs	44		
COLOR MARCA RECONOCIDA	LIBRA / 500 grs	11		
ESPONJA LAVA PLATOS	UNIDAD	44		
LAVA PLATOS	KILO / 1000 grs	22		
BOLSAS DE BASURA	PAQUETE X 10	55		
COMBUSTIBLE X 40	PIPETA DE GAS /40 LIBRAS	22		
COMBUSTIBLE X 100	PIPETA DE GAS /100 LIBRAS	22		
GUANTES LACTEX	CAJA X100 UNI	22		

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

PAPEL HIGIENICO	PACAS X 12 Rollos	22		
DETERGENTE	KILO / 1000 grs	110		
JABON DETERGENTE EN BARRA	PASTA	66		
JABON BAÑO	PASTA	88		
ESPONJA LAVA PLATOS	GARRAFA /2000 ML	110		
HIPOCLORITO	GARRAFA /2000 ML	66		
AROMATIZANTE PISOS	BOLSA X12	22		
ESPONJILLA	UNIDADES	22		
ESPONJA DE ALAMBRE	LIBRA / 500 grs	110		
TOTAL				**$ 21.685.989**

RESUMEN FINANCIERO DEL SUMINISTRO DEL LOTE N° 1	
ITEMS	**VALOR**
TABLA N° 1; PAQUETES NUTRICIONALES ÁREA RURAL	**$ 19.458.180**
TABLA N° 2; PAQUETES NUTRICIONALES ÁREA URBANA	**$ 17.296.160**
TABLA N° 3; LISTADO DE VÍVERES Y ELEMENTOS DE HOGAR	**$ 43.772.438**
	$ 21.685.989
TOTAL	**$ 102.212.767**

Lote N° 2

Listado de dotación del centro día (CPSAM), protección social adulto mayor "Esteban Velásquez Restrepo", del municipio de San José de la Montaña.				
PRODUCTO	**DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
CAMAS SENCILLAS EN MADERA	MEDIDAS 90X 190 CM MADERA PINO CIPREX	10		
COLCHONES ORTOPEDICOS	TAMAÑO: SENCILLO 90×190 CM PESO MÁXIMO SOPORTADO: 100 KG, TIPO DE RELLENO:ESPUMAS DE	10		

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

	ALTA DENSIDAD Y UN ARMAZÓN DE RESORTES FIRME ANTIESCARA			
JUEGO DE SALA (MUEBLES)	MATERIAL TAPIZ: POLIESTER 100%MATERIAL:PINO LARGO (CENTÍMETROS) 85ANCHO (CENTÍMETROS) 120 ALTO (CENTÍMETROS) 90 CAPACIDAD (RESISTENCIA - CARGA MÁXIMA)220 KILOGRAMOS	1		
JUEGO DE COMEDOR PARA 50 PERSONAS	MESA TAMAÑO FAMILIAR 6 PUESTOS. LARGA, RESISTENTE, FÁCIL DE ENSABLAR, MATERIAL:PLASTICO MEDIDAS ANCHO 86.1CM ALTO 73.4CM LARGO 139CM	6		
SILLAS	SILLA RESISTENTE HASTA 115 KG TACÓN ANTIDESLIZANTE. CON BRAZOS, MATERIAL: PLASTICO MEDIDAS. LARGO 60.2CM ANCHO 57.0CM ALTO 80.6CM	42		
BICICLETA ESTATICA	BICICLETA ESTÁTICA MATERIAL ACERO, PESO 35 KG, PESO MÁXIMO USUARIO 95 KG CANTIDAD DE VELOCIDADES: 10 NIVELES DE SISTEMA DE CONTROL DE TENSIÓN MAGNÉTICA AJUSTABLE. DISEÑO ESTÉTICO DE DETALLES: PEDAL CÓMODO, BANDA DE RODADURA SUAVE, TENSIÓN MODERADA; ASIENTO ANCHO Y RESPALDO PLEGABLE; 7 NIVELES DE ALTURA AJUSTABLE PARA DIFERENTES USUARIOS.	5		

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

	DATOS EN TIEMPO REAL DE UN VISTAZO: DIAL ELECTRÓNICO HD, VISUALIZACIÓN DE TODOS LOS DATOS DEPORTIVOS EN TIEMPO REAL.			
EJERCITADOR DE PEDAL	EJERCITADOR DE PEDAL CON PERILLA DE RESISTENCIA AJUSTABLE, CORREA DE SUJECIÓN EN LOS PEDALES, TAPONES ANTIDESLIZANTES, DE FÁCIL USO CON LAS MANOS, ANCHO: 39 CMS ALTO: 18 CMS , LARGO: 55 CMS, MATERIAL ACERO.	5		
TOTAL				**$ 24.787.233**

TOTAL DEL SUMINISTRO	
ITEMS	**VALOR**
Lote N° 1; Suministro de Víveres	**$ 102.212.767**
Lote N° 2; Suministro Dotación del Centro día	**$ 24.787.233**
TOTAL	**$ 127.000.000**

ANEXO CLARIDAD EN LAS ENTREGAS.

DESCRIPCIÓN
Los paquetes alimentarios y los víveres sarán suministrados bajo demanda de acuerdo a la necesidad de las minutas establecidas en el CENTRO VIDA Y (CPSAM) PROTECCION SOCIAL ADULTO MAYOR “ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO” DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA. Todo esto es debido a que no cuenta con bodega y elementos para la refrigeración con la capacidad suficiente para almacenar los productos cárnicos, lácteos, frutas y verduras. Se hace necesario que el proveedor cuente con una bodega o establecimiento en el Municipio para las entregas bajo demanda.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

El proveedor debe cumplir con toda la normatividad vigente en cuanto a la inocuidad de los alimentos como los son;

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), contempladas en la Resolución 2674 de 2013.

Debe establecer las normas HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos) durante la ejecución del contrato.

La Ley 9ª de 1979 y Decreto 2162 de 1983.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 522; para los productos hortofrutícolas.
Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 512-1; rotulado de alimentos, regulado por la Resolución N° 2387 de 1999.
Los productos cárnicos que se suministren deben cumplir con el Decreto 2162 de 1983 y el Decreto 2278 1982.
Dado lo anterior se pretende:

- ✓ Brindar alimentación a los adultos mayores del municipio de San José de la Montaña.
- ✓ Entregar los víveres bajo demanda propendiendo la calidad de los productos hortofrutícolas y cárnicos para dar un alimento de mayor calidad esperando una buena trazabilidad desde la entrega a la preparación menos uso métodos de conservación que permite la frescura de los alimentos.
- ✓ Entregar los Paquetes de acuerdo al cronograma que establezca la Secretaria de Salud y Bienestar Social.

El proveedor debe disponer de un vehículo que cumpla con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, para la conservación de la cadena de frio, almacenamiento con las normas NTC 522 para el transporte de los alimentos.

El proveedor debe disponer de una bodega o local que cumpla con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, para la conservación de la cadena de frio, almacenamiento de los alimentos con las normas NTC 522, para la conservación de los alimentos propendiendo la rotación y que los alimentos no se entreguen deteriorados que exista una buena trazabilidad de los mismos.

Nota: El local debe tener **CONCEPTO FAVORABLE** de la visita de Sanidad que da fe del cumplimiento en la Resolución 2674 de 2013.

Análisis frente al protocolo de actuación frente al coronavirus (COVID-19) para explotaciones de la industria alimentaria.

El coronavirus COVID19 es un virus nuevo, desconocido anteriormente en la patología humana. De persona a persona se transmite por vía respiratoria a través de las gotas respiratorias de más de 5 micras, cuando el enfermo presenta sintomatología respiratoria (tos y estornudos) y contacto directo con secreciones de personas infectas a través de las manos. El periodo de incubación puede variar entre 2 y 14 días. Por ello, las mejores medidas de protección es el aislamiento de personas contagiadas y portadoras del virus y la higiene personal.

Se trata de un protocolo abierto al que se irán incorporando nuevas informaciones, recomendaciones o instrucciones en función de la evolución del COVID-19 (última actualización 14/03/2020)

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) está vigilando la situación del brote de enfermedad coronavirus. Actualmente, según han confirmado, no hay evidencia de que los alimentos sean una fuente o vía probable de transmisión del virus. Por su parte, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) ha dicho que, si bien los animales en China eran la fuente probable de la infección inicial, el virus se está propagando de persona a persona, principalmente a través de gotas respiratorias que las personas estornudan, tosen o exhalan. Científicos y autoridades de todo el mundo están monitoreando la propagación del virus y no ha habido ningún reporte de transmisión a través de los alimentos. Por último, en cuanto a la inocuidad de los alimentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha emitido recomendaciones de precaución, incluidos consejos sobre el seguimiento de buenas prácticas de higiene durante la manipulación y preparación de alimentos, como lavarse las manos, cocinar la carne a fondo y evitar posible contaminación cruzada entre alimentos cocidos y no cocidos.

OBJETIVO

El suministro de alimentos es una actividad esencial y crítica que debe garantizarse, especialmente en el estado de emergencia sanitaria, para ofrecer a la población un servicio básico y fundamental, así como, trasladar tranquilidad a la sociedad al disponer de acceso a fuentes seguras y suficientes de alimentos básicos.

En consecuencia, se debe garantizar el funcionamiento y operatividad de la cadena de producción y suministro de alimentos. El principal objetivo será en consecuencia garantizar la salud de las personas para que todos los eslabones de la cadena puedan continuar desempeñando su actividad. Por ello, se llama a la responsabilidad de las personas y de las empresas de la cadena de valor de la alimentación (barcos, explotaciones agrarias y ganaderas, industrias alimentarias, transporte de alimentos, logística y transporte, y establecimientos de comercialización de los alimentos) para minimizar los riesgos y evitar el contagio.

Los objetivos de este protocolo de actuación son:

la implantación de medidas para garantizar la salud de las personas, el control de propagación del virus acompañamiento de las medidas sociales que las autoridades recomienden o establezcan y garantizar la continuidad de la actividad y suministro de alimentos, esencial para proporcionar a la población un servicio básico y fundamental, así como la resiliencia necesaria para el retorno a la normalidad lo antes posible y evitar un grave impacto económico.

RESPONSABILIDADES

No hay un agente concreto responsable, debemos actuar con CORRESPONSABILIDAD todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación, las instituciones, los ciudadanos, los medios de comunicación, las empresas y los ciudadanos con un objetivo común, minimizar los riesgos de contagio. Cada miembro tiene la responsabilidad en una parte de la cadena con el fin último de evitar la propagación del virus COVID-19.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Sin embargo, todos los agentes de la cadena de valor de la alimentación tenemos una especial responsabilidad para ofrecer alimentos seguros y en cantidad suficiente a la población de Euskadi. Por ello, se solicita de las empresas que adecuen e implementen las medidas que establece la propia Ley de Prevención de Riesgos Laborales, recomendaciones de protección recogidas en este documento y las futuras que puedan determinarse desde las autoridades sanitarias, y a las personas trabajadoras de cualquier empresa o explotación alimentaria extremen al máximo las recomendaciones en el ámbito profesional o privado.

A los responsables de las empresas se les pide que se identifiquen las personas clave e infraestructuras críticas para el mantenimiento de la actividad de los barcos, explotaciones agroganaderas e industrias alimentarias y tengan previstos planes de contingencia ante posibles bajas por la enfermedad, incremento del absentismo por cuarentenas forzosas, así como, suficientes suministros de recambios y servicios de apoyo de proveedores esenciales para el normal funcionamiento.

Al ser un colectivo que requiere una especial protección se exige no mantener contactos con terceras personas, sólo limitados a los imprescindibles, desarrollar un autoaislamiento fuera del lugar del trabajo, el desplazamiento desde el hogar al trabajo se desarrollará de forma individual y asegurarse que se está libre de cualquier síntoma de contagio antes de incorporarse al lugar de trabajo.

PROTOCOLO ACTUACIÓN PARA:

EXPLOTACIONES AGROGANADERAS

CONTROL ACCESO

Comprobación de ausencia de sintomatología (no tos, no problemas respiratorios, no fiebre) y contactos previos de primer grado. Control de temperatura previo a la entrada en la instalación y debe ser menor de 37ºC. En caso de presentar síntomas abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

En campañas temporales y nuevas incorporaciones:

Comprobar procedencia de trabajadores/as, y en caso de origen dudoso por haber tenido contacto de primer grado con alguna persona afectada por la enfermedad aplazar su incorporación al trabajo.

Comprobar personas de especial sensibilidad con incidencia en coronavirus y establecer las medidas de prevención y control para garantizar su salud.

Control de acceso de personal externo. Al personal externo se le aplicarán los mismos controles que al propio respecto al acceso y se limitará al estricto e imprescindible para mantenimiento de la actividad. Los movimientos dentro de la explotación del personal externo deberán estar limitados sólo a las áreas donde se requiera su presencia. Al personal

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

externo se le aplicarán las mismas medidas de higiene y protección previstas en este protocolo.

HIGIENE PERSONAL

Al toser o estornudar cubrirse bien la boca y la nariz con el codo o con un pañuelo desechable para retener las secreciones respiratorias.

Usar pañuelos desechables y tirarlos inmediatamente a un recipiente habilitado para tal fin.

Lavarse las manos a menudo con agua y jabón (o solución recomendada) para evitar la transmisión o el contacto con los virus y siempre después de toser, estornudar y sonarse. Si las manos están visiblemente limpias la higiene de manos se hará con productos de base alcohólica à Si estuvieran sucias o manchadas con fluidos se hará con agua y jabón antiséptico à LAVADO. Si no se dispone de productos en base alcohólica proceder siempre a un lavado de manos.

Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos que puedan dificultar una correcta higiene de manos.

Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión.

Evitar cualquier contacto físico.

Mantenerse a la mayor distancia posible (≥1,5 m) si la actividad lo permite.

Estricto cumplimiento de las medidas de higiene en los procesos de manipulación de alimentos, así como la utilización de mascarillas eficaces (FFP3).

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES

Deben reforzarse los controles y medidas de organización de la limpieza y desinfección del lugar y equipos de trabajo. Se recomienda incrementar la frecuencia de los espacios comunes como recepción, salas de reuniones… así como, de los mostradores, pomos de las puertas, muebles, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico.

Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/ acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

Mejorar el stock de productos de limpieza y de equipos de protección para evitar quedarse sin ellos, en caso de roturas de stocks: de gel o solución desinfectante para manos, pañuelos y guantes desechables, delantales y bolsas de basura.

Se recomienda adquirir soluciones hidroalcohólicas desinfectantes y repartirlas en los centros de trabajo para ubicar en los puestos de atención al público, para uso general tanto de clientes, servicios externos, como de trabajadores.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Procedimiento de limpieza de superficies potencialmente contaminadas: Estos virus se inactivan tras 5 minutos de contacto con desinfectantes comunes:

– Utilizar siempre dilución recién preparada

– Para conseguir las concentraciones recomendadas a partir de lejías comerciales:

Lejía comercial de 50g/L: añadir 25 mL de lejía en 1 litro de agua.

Lejía comercial de 40g/L: añadir 30 mL de lejía en 1 litro de agua.

*Como ejemplo una “cuchara de sopa” equivale a 15mL.

– En superficies que no se pueda utilizar lejía se utilizará etanol al 70%.

Las prendas textiles ropas de trabajo deben lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado completos a 60-90ºC. Para la manipulación de las prendas textiles “sucias” se utilizarán guantes. No debe sacudirse la ropa para lavar.

▪ El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado (guantes, delantales, etc.) dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos. Consulte con los servicios de prevención de riesgos laborales.

SALUD Y ESPECIAL SENSIBILIDAD

Si hay personas con algún tipo de síntoma (respiratorios o fiebre) quedarse en casa (aislamiento domiciliario), informar a su responsable directo y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

Si se tienen dudas, tomarse la temperatura y si esta es superior a 37 ºC quedarse en casa, abstenerse de venir al trabajo y seguir siempre las indicaciones de la asistencia sanitaria. Informar a la organización según lo definido en el punto anterior.

Si actualmente estas en situación de Especial Sensibilidad por embarazo, o por algún tipo de complicación o patología de especial incidencia con el coronavirus contacta con el “Servicio de vigilancia de la salud” del Servicio de Prevención y sigue las instrucciones.

Hay que recordar que los trabajadores con especial sensibilidad son aquellos que, por sus características personales o estado biológico, son sensibles a los riesgos derivados de su puesto de trabajo y requieren de medidas específicas. Incluye aquellas personas que tengan reconocida una discapacidad física, psíquica o sensorial. La situación actual de alerta del coronavirus hace necesario un análisis frente a casos de especial sensibilidad y las medidas a adoptar.

MEDIDAS DE ORGANIZACIÓN:

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

A la dirección y/o gerencia le corresponde la gestión de cualquier incidencia que ocurra en la explotación y, entre otras, deberá tener en presente las siguientes recomendaciones:

En el hipotético caso que, de forma aislada, una persona empleada estuviera en situación de ser caso confirmado o sospechoso (investigado) de COVID-19, debe abstenerse de asistir al trabajo hasta que se confirmen resultados negativos o hasta que las autoridades sanitarias den por resuelta la infección, según el caso.

Disponibilidad de recursos: se debe disponer de los medios económicos y estratégicos suficientes para desarrollar todas las medidas de prevención recomendadas por las autoridades sanitarias.

Coordinación del comité de crisis: en caso de declararse la presencia de casos en el establecimiento, se recomienda organizar un comité con las personas responsables de los departamentos implicados, asesores externos (jurídicos y sanitarios) y las propias autoridades sanitarias.

Registros de acciones: se recomienda llevar a cabo un libro o agenda de registro de acciones que se tomen, especificando la fecha, la hora, las personas responsables, etc., y guardar toda la documentación que pueda generarse: partes de limpieza, controles externos de mantenimiento, albaranes de servicios, bajas laborales, etc.

Disposición de pañuelos desechables y soluciones/toallitas alcohólicas, así como un punto de información básica.

Disposición de mascarillas frente a partículas con nivel de protección FFP3.

Aumento de la frecuencia de limpieza de instalaciones comunes, de tránsito y uso personal.

Análisis de distribución y organización espacial, así como de procesos de trabajo, para garantizar la distancia de seguridad, como es el trabajo en recintos y pabellones cerrados, salas de preparación y selección, etc. Si esto no es posible utilizar mascarillas recomendadas.

Evitar concurrencia en espacios confinados como son silos, almacenes, etc. y si no es posible establecer medidas de prevención como la distancia de seguridad y mascarillas, si procede.

Colocación de contenedores cerrados específicos para pañuelos usados.

Aumento de la frecuencia de retirada de desechos.

Aumentar la renovación de aire en todos los espacios de trabajo siempre que sea posible, sea de forma natural o forzada e incrementar la limpieza de filtros.

Sustitución si procede de agentes de limpieza por otros de mayor eficacia.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Distribución y organización para evitar presencia en instalaciones comunes de > 5 personas garantizando la distancia de seguridad, por ejemplo, en comedores, áreas de descanso y salas de reuniones, servicios, etc, manteniendo en todo caso la distancia mínima de 1,5 metros entre personas. Si las instalaciones no garantizan estas medidas se programarán turnos de uso.

Previsión de bolsa de sustitución en caso de necesidad de personal.

Máxima colaboración de todas las personas de la organización en la adopción de las medidas preventivas y el seguimiento de las recomendaciones realizadas.

SOSPECHA DE CASO DE CORONAVIRUS:

Si existe confirmación de personas infectadas, abstenerse de venir a trabajar, informar a la organización para la recogida de datos e investigación epidemiológica, y autoaislarse en su domicilio durante dos semanas o hasta su completa curación.

El personal sanitario del Servicio de Prevención realizará la búsqueda de los contactos más cercanos (1er nivel) así como su seguimiento durante las dos semanas siguientes a la aparición del caso positivo.

Los contagios con origen laboral y sus correspondientes cuarentenas, por su consideración de accidente de trabajo es necesario notificación a Autoridad Laboral.

Se anexa al presente estudio previo: el **PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA EL INGRESO AL MUNICIPIO** y **PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD ALCALDÍA DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA**.

Se le solicita al posible contratista cumpla con los protocolos de bioseguridad descriptos tanto con el personal a su cargo y en la operación del contrato.

Por lo anterior, se requiere realizar un contrato de Suministro, con el fin de brindar una mejor calidad de vida a los adultos mayores de San José de la Montaña. Además, se pretende fortalecer el grupo de adultos mayores que asisten diariamente a las actividades realizadas en el centro día brindando un espacio y ambiente agradable a estas personas.

La Administración municipal de San José de la Montaña, aportará a este proyecto el recurso humano con la contratación de dos manipuladoras y una Coordinadora las cuales son requeridas para su ejecución. El municipio será el ejecutor de este proyecto bajo la supervisión de la Secretaría de Salud y Bienestar Social, para el logro del objeto del contrato: **SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ALIMENTACION DE 50 ADULTOS MAYORES, ENTREGA PAQUETES NUTRICIONALES Y KITS DE HIGIENE PARA EL CENTRO VIDA Y (CPSAM), PROTECCION SOCIAL ADULTO MAYOR "ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO", DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA.** Por último, nuestro municipio no cuenta con personal de planta, ni el equipo necesario para realizar dichos suministros, motivo por el cual la necesidad puede ser satisfecha a través de un contrato de suministro, ya sea con una persona natural o jurídica, que sea idónea

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

teniendo en cuenta la experiencia y conocimientos necesarios para ejecutar adecuadamente el Suministro, con el mínimo riesgo y los mejores resultados de calidad, cumplimiento y economía.

La anterior necesidad que se pretende satisfacer se fundamentan en:

PRIMERO: El Municipio de San José de la Montaña - Antioquia, dentro del **PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL 2020-2023: "VAMOS EN SERIO"**; en la **Línea estratégica 3. VAMOS ENSERIO CON LO SOCIAL**, **Componente: Salud**, Programa: Atención Integral al Adulto Mayor, Establecer acciones de acompañamiento para las diferentes etapas que atraviese el Adulto Mayor, asumiendo posibles soluciones para la participación en el entorno y hagan parte de un cambio en el orden estructura.

SEGUNDO: Que en el municipio de San José de la Montaña-Antioquia, la población adulta mayor beneficiada de este proyecto son personas de 60 años en adelante con necesidades básicas no satisfechas como es la de gozar de una alimentación adecuada; son adultos de la zona rural y urbana que se van a beneficiar del almuerzo y cena caliente, son adultos sin ingresos económicos, sin personas que velen por su bienestar y cuidado, además ya su edad no les permite ser productivos para la comunidad, sus familias y ellos mismos.

TERCERO: Que de los 393 Adultos Mayores, se beneficiarán 135 adultos de los niveles 1,2 y algunos otros de nivel 3, que por sus condiciones económicas y su estilo de vida se hace necesario que hagan parte del proyecto; se incluye además los adultos mayores en situación de desplazamiento de escasos recursos y que pertenecen al área rural y urbana del municipio, algunos de ellos con discapacidad física y/o mental. Es importante resaltar que se presentan adultos mayores solos sin apoyo de sus familias y en situación de desplazamiento, para lo cual se dará prioridad a los adultos con mayor dificultad que no sean beneficiados de otros programas del Estado. Dentro de las personas que están institucionalizadas, se encuentran 5 adultos mayores pertenecientes al Centro de Protección Social al adulto mayor (CPSAM); 45 adultos mayores de escasos recursos económicos, en condiciones de vulnerabilidad y de poco acompañamiento familiar que se benefician del servicio de alimentación preparada, lo cual contribuye a mejorar sus condiciones de vida. En el área rural, los adultos mayores han ido perdiendo la capacidad laboral por su edad o por sus condiciones de salud en las cuales prevalecen la hipertensión y diabetes, tienen bajo su nivel de escolaridad, pero también se debe tener en cuenta que esta población es muy flotante por la actividad económica de nuestro municipio.

CUARTO: Que en la actualidad el Municipio de San José de la Montaña, recibió recursos del Departamento de Antioquia según Resolución **N°S2021060091251 del 23 de septiembre de 2021,** el cual tiene por Objeto **"SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ALIMENTACION DE 50 ADULTOS MAYORES, ENTREGA PAQUETES NUTRICIONALES Y KITS DE HIGIENE PARA EL CENTRO VIDA Y (CPSAM), PROTECCION SOCIAL ADULTO MAYOR "ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO", DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA"** por lo que se hace necesario celebrar la

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

contratación administrativa necesaria para la ejecución de dichos recursos asegurando el suministro de las raciones alimenticias necesaria en la vigencia 2021.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES:

Objeto: "SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ALIMENTACION DE 50 ADULTOS MAYORES, ENTREGA PAQUETES NUTRICIONALES Y KITS DE HIGIENE PARA EL CENTRO VIDA Y (CPSAM), PROTECCION SOCIAL ADULTO MAYOR "ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO", DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA".

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

El objeto del convenio se desarrollará mediante el "**SUMINISTRO DE VIVERES PARA LA ALIMENTACION DE 50 ADULTOS MAYORES, ENTREGA PAQUETES NUTRICIONALES Y KITS DE HIGIENE PARA EL CENTRO VIDA Y (CPSAM), PROTECCION SOCIAL ADULTO MAYOR "ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO", DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA".**

El proveedor debe cumplir con toda la normatividad vigente en cuanto a la inocuidad de los alimentos como los son:
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), contempladas en la Resolución 2674 de 2013.
Debe establecer las normas HACCP (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos) durante la ejecución del contrato.
La Ley 9ª de 1979 y Decreto 2162 de 1983.
Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 522; para los productos hortofrutícolas.
Cumplir con los requisitos generales de los empaques según la NTC 512-1; rotulado de alimentos, regulado por la Resolución N° 2387 de 1999.
Los productos cárnicos que se suministren deben cumplir con el Decreto 2162 de 1983 y el Decreto 2278 1982.

El proveedor debe disponer de un vehículo que cumpla con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, para la conservación de la cadena de frio, almacenamiento con las normas NTC 522 para el transporte de los alimentos.

El proveedor debe disponer de una bodega o local que cumpla con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, para la conservación de la cadena de frio, almacenamiento de los alimentos con las normas NTC 522, para la conservación de los alimentos propendiendo la rotación y que los alimentos no se entreguen deteriorados que exista una buena trazabilidad de los mismos.

El municipio de San José de la Montaña debe garantizar el cumplimiento y la operatividad de programa de Adulto mayor tal como lo indica la Resolución N**°S2019060450325 del 27 de diciembre de 2019,** por esto que requiere contratar el "**SUMINISTRO DE VIVERES**

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

PARA LA ALIMENTACION DE 50 ADULTOS MAYORES, ENTREGA PAQUETES NUTRICIONALES Y KITS DE HIGIENE PARA EL CENTRO VIDA Y (CPSAM), PROTECCION SOCIAL ADULTO MAYOR "ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO", DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE LA MONTAÑA".

CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

1. UNSPSC		
GRUPO	Productos de uso final	
SEGMENTO	Alimentos, bebidas y tabaco	50
FAMILIA	Productos de carne y aves de corral	11
CLASE	Carnes y Preparados	20
CLASIFICACIÓN		**501120**

2. UNSPSC		
GRUPO	Productos de Uso Final	
SEGMENTO	Alimentos, Bebidas y Tabacos	50
FAMILIA	Alimentos Preparados y Conservados	19
CLASE	Sopas y estofados	26
CLASIFICACIÓN		**501915**

3. UNSPSC		
GRUPO	Productos de uso final	
SEGMENTO	Suministros y equipos de Limpieza	47
FAMILIA	Suministro de Aseo y Limpieza	13
CLASE	soluciones de limpieza y desinfección	18
CLASIFICACIÓN		**471318**

50101700	Frutos secos

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

50112000	Carnes procesadas y preparadas
50131600	Huevos y sustitutos
50131700	Productos de leche y mantequilla
50131800	Queso
50151500	Grasas y aceites animales comestibles
50221000	Legumbres
50221300	Harina y productos de molinos
50101700	Frutos secos
50111500	Carne y aves de corral
50131800	Queso
50172000	Productos de fríjol de soya fermentados
50192900	Pasta o tallarines natural
50301700	Bananos
78131800	Bodegaje y almacenamiento especializado
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

2. Modalidad de selección del contratista y su justificación.

Por el valor del presupuesto oficial y por tratarse de un contrato de compraventa, procede la modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa, de conformidad con la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007, el decreto 1082 de 2015, en su artículo 2.2.1.2.1.2.2° y siguientes.

3. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y JUSTIFICACIÓN DEL MISMO

El presupuesto oficial se fija en la suma de **CIENTO VEINTISIETE MILLONES DE PESOS M/L ($ 127.000.000),** según Certificado de Disponibilidad Presupuestal 00434 del 12 de octubre del 2021, expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal.

Para determinar el valor estimado del presupuesto oficial del proceso en mención, el Municipio de San José de la Montaña realizó el histórico de la contratación de municipios aledaños (2018, 2019), en lo concerniente al suministro de víveres de Adulto Mayor y la Resolución N**°S2019060450325 del 27 de diciembre de 2019.** Adicional a lo anterior el municipio realizó el proceso de cotización pertinente para presentar el proyecto con el visto de bueno de la Secretaria Seccional de Salud y Protección social del Departamento de Antioquia.

Análisis del Mercado y del Sector Económico por parte de las entidades estatales:

El Análisis del Mercado es anexo del presente Estudio Previo hace parte integral del presente proceso.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Análisis Del Mercado:

Se tiene en cuenta como soporte el análisis del sector y en el presente estudio las necesidades identificadas por la administración y para efectos de determinar el valor del presupuesto oficial, según la calidad de los productos a adquirir.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS de los elementos a suministrar:

FICHA TECNICA DE VIVIRES		
PRODUCTOS	**UNID DE MEDIDA**	**ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS**
LECHE ENTERA EN POLVO	Gramos	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
CHOCOLATE EN PASTA	Gramos	Cumplir con NTC 793: Chocolate de Mesa - 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. No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche.
PANELA	Gramos	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.
PAN TAJADO (2 UNIDADES)	Gramos	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será en tajada.
MARGARNA SUAVE DE MESA	Gramos	Apta para consumo, que rija con la Normatividad: NTC Colombiana 3757.
GALLETA CON SABOR A MANTEQUILLA O QUESO	Gramos	La galleta en piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica, crocante y color que va desde crema claro a marrón pardo. Humedad: Máximo 12% Acidez (expresada en ácido láctico): Máximo 0.10% Índice de peróxido: Máximo 5 mEq/kg Cenizas

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		totales: Máximo 3%. Tiempo de vida útil Mínimo nueve (09) meses contados desde la fecha de producción.
QUESO BLANCO CAMPESINO	Gramos	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 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	Gramos	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	Gramos	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.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

ARROZ	Gramos	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 CARGAMANTO	Gramos	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	Gramos	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

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		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	Gramos	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 vacio.
TOMATE DE ALIÑO	Gramos	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 5 días.
CEBOLLA JUNCA	Gramos	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 5 días.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

ZANAHORIA	Gramos	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	Gramos	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	Gramos	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.
PAN REDONDO	Gramos	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo. La presentación será redonda.
HUEVOS	Unidad	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	Unidad	Fruta fresca, sin magulladuras.
FRUTA DE COSECHA	Gramos	Fruta fresca, sin magulladuras.
HARINA DE MAIZ	Gramos	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: 6 meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente
	Unidad/Taco	Debe cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas y en la Resolución 11488 de 1984.Producto crujiente y semi duro, de color amarillo tostado, con sabor salado con ligero

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

CALLERTA TIPO CRAKER (2 UNIDADES)		dulzor, elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa vegetal.
AZUCAR	Gramos	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.
PAN TAJADO	Unidad	Pan de harina, con sal, levadura, agua, azúcar, margarina, esencia y huevo.
QUESO	Gramos	El **queso** es un alimento elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja u otros mamíferos. Sus diferentes estilos y sabores son el resultado del uso de distintas especies de bacterias y mohos, niveles de nata en la leche, curación, tratamientos en su proceso.
CEBOLLA CABEZONA	Gramos	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	Gramos	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

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
PROTEINA VEGETAL CARVE	Gramos	Es proteína aislada de soya, una de las mejores fuentes de proteína vegetal, cuando se usa combinado con carne o con cereales, se mejora su calidad logrando un mayor aprovechamiento en el organismo.
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	Gramos	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: 6 meses. Debe cumplir la norma NTC2159 Avena en para consumo humano en su revisión vigente.
BEBIDA DE YOGURT	Litro	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, del ácido láctico de la leche de vaca. Ligeramente acido con ph entre 4,4 – 4,5, con textura media y olor característico. Olor. Característico a la fruta (frutilla, durazno, coco, etc.), sabor**:** Característico. Olor Característico. Aspecto: Uniforme, libre de burbujas y materiales ajenos.
HOJUELAS DE MAIZ	Gramos	De trigo, apariencia granosa, color geige, olor característico, sabor agradable, ph 6, textura suave y crujiente, empacada en bolsa de polietileno transparente, que cumpla con las especificaciones del Decreto No. 130/006.
ESPINACAS	Gramos	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.
PAPA CRIOLLA	Gramos	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

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		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	Gramos	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. Enteras, 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 capiro, de excelente calidad, empacada en bolsa transparente.
CARNE DE CERDO	Gramos	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,

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		empacada al vacío y normas sanitarias. Presentación de 500 gramo
ESPAGUETIS	Gramos	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.
ARVEJA VERDE	Gramos	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.
PIMENTON	Gramos	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	Gramos	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 MADURO	Gramos	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: 15 días.
AVENA	Gramos	Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		a **avena** tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).
YUCA	Gramos	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.
GUINEOS	Gramos	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.
ARVEJA	Gramos	Pueden se rectas o curvadas y su consistencia es carnosa cuando están tiernas. Suelen contener de 3 a 12 semillas —las **arvejas** o guisantes— de forma más o menos cilíndrica y color verde cuando están tiernos y amarillento una vez maduran. La siembra de la **arveja** o guisante es tan sencilla como verás en este artículo.
ATUN EN AGUA	Gramos	Características físicas y organolépticas: agua no mayor al 8% del peso neto, de color claro y sin turbidez. Color: Pardo claro. Olor: Característico de la especie, libre de olores extraños. Sabor: Agradable, a pescado cocido, libre de sabores extraños.
LECHE LIQUIDA MARCA RECONOCIDA	Litro / 1000 Mililitros	La leche líquida es el producto lácteo más consumido, elaborado y comercializado. La leche líquida abarca productos como la leche pasteurizada, la leche desnatada, la leche normalizada, la leche reconstituida, la leche de larga conservación (UHT) y la leche enriquecida. El consumo de leche líquida en forma cruda está disminuyendo cada vez más en todo el mundo.
VINAGRE	Frasco / 1000 Mililitros	El vinagre (del latín «vinum acre», «vino agrio») es un líquido miscible en agua, con sabor agrio, que proviene de la fermentación acética del alcohol, como la de vino y manzana (mediante las bacterias Mycoderma aceti). El vinagre contiene una concentración que va del 3% al 5% de ácido acético en agua.
ARVEJA VERDE	Gramos	DESCRIPCIÓN BOTÁNICA: Es planta anual, herbácea. Los tallos son trepadores y angulosos; existen variedades de crecimiento determinado y otras de crecimiento

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		indeterminado, dando lugar a tres tipos de variedades: enanas, de medio enrame y de enrame. Las hojas tienen dos pares de foliolos y terminan en zarcillos.
MUSLO DE POLLO	Gramos	DESCRIPCIÓN: Extremidad posterior del pollo formada por el jamoncito y el contramuslo, sin el espinazo central.
MAIZ TRILLADO	Gramos	el maíz trillado es un subproducto del proceso de someter el grano de maíz cáscara (blanco o amarillo) a la acción de las cuchillas de una maquina trilladora. se recomienda que para este proceso el grano de maíz debe tener una humedad aproximada del 14 % máximo. composición: nutrientes porcentajes (base seca) proteína cruda 8.0 – 10 grasa 0.5-1.0 fibra cruda 0.5- 2.0 cenizas 0.5- 2.0 calcio 0.05 fósforo 0.2 carbohidratos (nutrientes totales digestibles) 80
SALCHICHA MARCA RECONOCIDA	Gramos	Las salchichas son embutidos a base de carne picada. Para la elaboración se suelen aprovechar las partes del animal, como la grasa, las vísceras o sangre. Esta carne se introduce justamente en una envoltura que es tradicionalmente la piel del intestino del animal.
CHORIZOS MARCA RECONOCIDA	Gramos	El chorizo se elabora con carne picada y grasa de cerdo, condimentada con pimentón y ajo, todo ello embutido en tripa natural. El color rojo tan característico del chorizo, se lo da el pimentón. Esta característica es lo que diferencia al chorizo español del resto de embutidos y de chorizos de otros lugares.
SALCHICHON MARCA RECONOCIDA	Gramos	- Los salchichones tendrán una consistencia firme y compacta al tacto, serán de forma cilíndrica, más o menos regular, pudiendo tener diversas presentaciones (vela, sarta, ristra, etcétera), de longitudes variables, generalmente de aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa. El corte se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino o grasa. Presentaran el olor y sabor característicos que les proporcionan, fundamentalmente las especias y

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

		condimentos, junto al proceso de curado. - Cuando el calibre sea inferior a 40 milímetros se podrá denominar fuet, longaniza imperial, salchichón, salchichonada, longaniza de Aragón, de acuerdo con las diferentes denominaciones regionales que estos presentan. - El calibre mínimo será de 20 milímetros de diámetro. Ingredientes Los ingredientes que caracterizan el producto denominado salchichón son carne de cerdo, de vacuno, en su caso, tocino y grasa de cerdo. En su elaboración son también ingredientes importantes los condimentos, entre los que destaca, fundamentalmente, la sal, especias, ajo, pimienta blanca o negra, orégano, nuez moscada, etcétera, proteínas distintas de las de la carne, como pueden ser los caseinatos y/o proteínas vegetales (excluidas las texturizadas), la leche en polvo y los hidratos de carbono.
MANTEQUILLA MARCA RECONOCIDA	Gramos	El término "mantequilla" designa únicamente al producto elaborado con leche o nata procedente de la leche de vaca. Entre sus principales características destaca su consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, un color amarillento más o menos pronunciado, y un sabor y aroma característicos.

3.1 FORMA DE PAGO.

El valor total a cancelar por el futuro contrato se supedita a las ofertas que se presenten por parte de los oferentes. De todas formas el Presupuesto oficial con el que se cuenta para la ejecución de este contrato es por valor de **CIENTO VEINTISIETE MILLONES DE PESOS M/L ($ 127.000.000),** y una vez se adjudique el contrato el pago se hará por actas de avance, previa presentación de las facturas de Compraventa, las órdenes de alta expedidas por el Almacenista Municipal, la certificación de recibo a satisfacción expedida por el Supervisor del contrato que para tal efecto designe el Municipio de San José de la Montaña. Además de acreditar encontrarse a paz y salvo por concepto de aportes a la Seguridad Social, durante la vigencia de ejecución del contrato.

3.3 TRANSPORTE

Se tiene en cuenta el costo del transporte que puede llegar a causarse para efectos de la compraventa, que para el presente estudio se formuló de acuerdo al valor o tarifa del transporte a San José de la Montaña, Antioquia desde la ciudad de Medellín.

El valor del transporte va implícito en el valor estimado de cada producto, el cual se refleja en el valor total del presupuesto, cabe resaltar que, dentro de las causales de variación en

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

el precio del transporte, los conductores aducen causas de orden público, estado de la vía y temporada.

3.4 OTROS GASTOS

El futuro contrato que se genere a partir del presente proceso contractual, involucra necesariamente gastos tributarios, de contratación y administrativos, los cuales también se tuvieron en cuenta y se incluyen para determinar el costo total del presente estudio.

- Aspectos Tributarios
Solicitar información en la Secretaria de Hacienda, se informará a los diferentes oferentes los Gastos legales y Tributarios, al teléfono 8622714 Ext. 109, y al correo hacienda@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co.es.

- Gastos de Contratación:
Para el cálculo de los gastos de este rubro se tuvo en cuenta los costos incurridos en la constitución de las pólizas requeridas por el Municipio de San José de la Montaña, Antioquia.
Para mayor información se puede solicitar información en la Secretaria de Hacienda se informara a los diferentes oferentes los Gastos legales y Tributarios, al teléfono 8622714 Ext. 109, y al correo hacienda@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co.es.

En conclusión, el valor del contrato se estima incluyendo los costos directos e indirectos que se requieran para dar cumplimiento a la ejecución del Proyecto de Contrato a celebrar, además de incluir los costos de los productos, cargue, transporte y descargue de los mismos desde el punto de compra hasta el sitio de entrega, en la suma de **CIENTO VEINTISITE MILLONES DE PESOS M/L ($ 127.000.000),** El Proponente deberá establecer los precios unitarios y precios totales. En caso de discrepancia entre los precios unitarios y los precios totales, regirán los primeros.

4. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.2° del Decreto 1082 de 2015, en la selección abreviada por subasta inversa, para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización la oferta más favorable a la entidad será aquella con el menor precio, caso preciso de esta modalidad de contratación, la normatividad vigente nos señala entonces como único criterio de escogencia **EL MENOR PRECIO** mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de conformidad con las reglas previstas en el Decreto 1082 de 2015 y en los pliegos de condiciones, lo que constituye el ofrecimiento más favorable a la entidad a quienes hayan demostrado tener idoneidad y capacidad como oferentes.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

5. ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA DE MITIGARLOS

El Decreto 1082 de 2015, define el riesgo como el "(…) *Evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un contrato* (…)[4]". Se entiende, por riesgo, entonces, aquella medida de variabilidad de los posibles resultados que se pueden esperar de un evento; de manera específica al caso que nos ocupa, según se refiere en la guía sobre el riesgo, elaborada por Colombia Compra Eficiente, "(…) *el riesgo en las adquisiciones se define como los eventos que pueden afectar la realización de la ejecución contractual y cuya ocurrencia no puede ser predicha de manera exacta por las partes involucradas en el Proceso de Contratación* (…)".[4] Decreto 1082 de 2015.

En este orden de ideas, se consideran riesgos contractuales todas aquellas circunstancias que pueden presentarse durante el desarrollo o ejecución de un contrato y que pueden alterar el equilibrio financiero del mismo y/o la ejecución misma y resultados (*objetivos, fines*) pretendidos. El suceso que prevé el riesgo deberá tener relación directa con la ejecución del contrato para que sea asumido como un riesgo del actual proceso de contratación.

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en el presente proceso los riesgos se clasificarán según los siguientes parámetros:

Tipificación, Estimación y asignación de los riesgos previsibles involucrados a continuación:

TABLA N°1 MATRIZ DE RIESGO

IDENTIFICACIÓN DEL RIESGO	QUIEN LO ASUME	ESTIMACIÓN DEL RIESGO CON CONTROLES	MEDIDA PARA MITIGAR Ó REDUCIR EL RIESGO Ó CONTINGENCIA
DE CARÁCTER JURÍDICO			
Riesgo Precontractual: No suscripción o legalización del contrato por parte del contratista.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Oferente la Póliza de seriedad de la propuesta.
Riesgo por incumplimiento de las	EL CONTRATISTA	ALTO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

obligaciones surgidas del contrato estatal			
Riesgos de orden público que alteren la ejecución del contrato estatal (Ocurrencia de hechos de fuerza mayor, caso fortuito, derivados de terrorismo o eventos que alteren el orden público.)	CONTRATISTA Y MUNICIPIO 50% Y 50%	MEDIO	Se exigirán las pólizas de cumplimiento.
DE CARÁCTER FINANCIERO			
Por cambio de Régimen Tributario o cambiario que afecte el Contrato y las Condiciones Pactadas.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Riesgo por quiebra, concurso de acreedores ó insolvencia del contratista.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Solicitar a los oferentes la oferta económica, la capacidad financiera soportada en el certificado del Registro Único de Proponentes, nivel de endeudamiento, el índice de liquidez y la Razón de Cobertura de Intereses.
Variación de precios de los productos y bienes.	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al contratista la Póliza de Cumplimiento del Contrato.
DE CARÁCTER TÉCNICO			
Riesgo de Calidad	EL CONTRATISTA	ALTO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Calidad del servicio.
Alteraciones climáticas durante el tiempo de ejecución del contrato que	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

generen la suspensión del mismo.			
Prolongación en los tiempos de ejecución por incumplimiento de cronograma por parte del contratista o por surgimiento de imprevistos.	EL CONTRATISTA	BAJO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
Riesgo por el cierre temporal de vía públicas que no permitan el acceso a las áreas donde se deban entregar los elementos por el personal transportador	EL CONTRATISTA	MEDIO	Se exigirá al Contratista la Póliza de Cumplimiento.
La disponibilidad oportuna de los recursos con cargo a los cuales se ejecutará el proyecto	EL MUNICIPIO EN 100%	BAJO	Disponer de los recursos económicos necesarios para el cumplimiento, de la ejecución del Contrato por parte del MUNICIPIO.
La adecuada ejecución presupuestal de los recursos asignados para la ejecución del presente proyecto.	EL MUNICIPIO EN 100%	BAJO	Ejecutar presupuestalmente los recursos asignados para la ejecución del presente proyecto por parte del MUNICIPIO.

TABLA N°2 MATRIZ DE RIESGO

RIESGOS	**CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA**	**TRATAMIENTO O CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS**	**ESTIMACION**	**ASIGNACION**

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

Los requisitos habilitantes no son los apropiados para el Proceso de Contratación.	Eliminación de la propuesta.	Publicación del informe de verificación de los requisitos habilitantes y establecimiento de plazos para subsanarlos.	Baja	0.5%	Contratista
Incremento de precios en el mercado, lo cual puede ser ocasionado por el aumento en el valor de los insumos	Mayor valor del contratista para la ejecución contractual.	Estudio de Mercado.	Media	1 %	Contratista
El contratista no firme el contrato	Sanciones al contratista	Retraso en la ejecución del contrato	Medio	1%	Contratista
Entrega de producto de baja calidad.	Sanciones al contratista	Verificación de productos en la entrega a la entidad	Baja	0.5%	Contratista

I. MECANISMOS DE COBERTURA DE RIESGOS:

GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

El proponente debe presentar con la propuesta una garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en este numeral.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la garantía presentada será susceptible de aclaración por el Proponente hasta el término de traslado del informe de evaluación. Sin embargo, la no entrega de la garantía no es subsanable y se rechazará la oferta.

Las características de las garantías son las siguientes:

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN
Clase	Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza, (ii) Patrimonio autónomo y (iii) Garantía Bancaria.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN
Asegurado/ beneficiario	Municipio San José de la Montaña, identificado con NIT 800022618-8
Amparos	Los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los eventos señalados en el artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015.
Vigencia	3 meses contados a partir de la fecha de cierre del Proceso de Contratación.
Valor Asegurado	Diez por ciento (10%) del presupuesto oficial del proceso de selección
Tomador	) Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.) Para los proponentes plurales: la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del proponente plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.

Si en desarrollo del proceso de selección se modifica el cronograma, el proponente deberá ampliar la vigencia de la Garantía de seriedad de la oferta hasta tanto no se hayan perfeccionado y cumplido los requisitos de ejecución del respectivo contrato.

La propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. Durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el Proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la Entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta.

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de un (01) día hábil siguiente contado a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

<table>
<tr><th>CARACTERÍSTICA</th><th>CONDICIÓN</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>Municipio San José de la Montaña, identificado con NIT 800022618-8</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>VIGENCIA</th><th>VALOR ASEGURADO</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>Plazo del contrato y cuatro (04) meses más.</td><td>10% del valor del contrato y cuatro (04) meses más.</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato</td><td>Plazo del contrato y tres (3) años más.</td><td>20% del valor del contrato</td></tr>
<tr><td>Garantía de Calidad del suministro</td><td>Plazo del contrato y Seis (06) meses más.</td><td>10% del valor del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>) Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido</td></tr>
</table>

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

CARACTERÍSTICA	CONDICIÓN
	por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. - No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. - Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Información necesaria dentro de la póliza	- Número y año del contrato - Objeto del contrato - Firma del representante legal del Contratista - En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

El contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar

6. PLAZO DE EJECUCIÓN.
El plazo del contrato se fija en un (1) mes, contados a partir de la firma del Acta de inicio.

7. FALTANTES: El contratista deberá hacerse cargo de los faltantes del suministro al igual que de los víveres que lleguen en mal estado al lugar de entrega de estos.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN:
La entrega de estos productos objeto de Suministro se realizarán en las instalaciones del Centro Día del Municipio de San José de la Montaña, Antioquia.

9. SUPERVISIÓN.
La supervisión del contrato estará a cargo de la Secretaría de Salud y Bienestar social del Municipio de San José de la Montaña, Antioquia.

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08

10. COMITÉ DE EVALUACIÓN:

El Municipio conformará un comité de evaluación con el fin de valorar las propuestas presentadas y elegir la oferta más favorable de acuerdo a los criterios y valores establecidos en los pliegos de condiciones que para el efecto se publiquen.

12. ACUERDO COMERCIAL.

El presente proceso de contratación no está cobijado por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente para el estado colombiano de conformidad con el Artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015.

Atentamente,

AYDE LUCIA PATIÑO AREIZA
Secretario de Salud y Bienestar Social

Email: alcaldia@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co
Tel: 8622714 Ext: 101, Carrera 20 # 19-08