En cumplimiento de lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.2 del Decreto 1082 de 2.015, procede el Municipio de Circasia Quindío, a elaborar y publicar el aviso de convocatoria para participar en el proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA 001 de 2023.**

**1. El nombre y dirección de la Entidad Estatal.** Municipio de Circasia Quindío, Carrera 14 Nro. 6-37 Circasia (Quindío).

**2. Lugar de consulta:** Los interesados en el Proceso de Contratación deberán consultar la plataforma SECOP II ya que este será el sitio web donde desarrollará y publicará el Proceso de Contratación.

**3. El objeto del contrato a celebrar, identificando las cantidades a adquirir.**

**OBJETO:** SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PREPARADA A TODO COSTO DIRIGIDO A LOS ADULTOS MAYORES BENEFICIARIOS DEL CENTRO DÍA GONZALO GARCÍA GUTIÉRREZ DEL MUNICIPIO DE CIRCASIA QUINDÍO.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS MÍNIMAS:**

Para la presentación de oferta y ejecución del contrato, el oferente deberá tener en cuenta las especificaciones técnicas mínimas necesarias descritas en los estudios previos y demás documentos del proceso, las cuáles serán de obligatorio cumplimiento en caso de resultar favorecido dentro del presente proceso de contratación.

El contratista deberá atender a los siguientes aspectos técnicos, los cuales fueron definidos por la Oficina Asesora de Planeación del Municipio de Circasia.

**Requisitos Mínimos del suministro de alimentación:**

a) El suministro de la alimentación preparada se debe entregar en las Instalaciones del Centro Día Gonzalo García Gutiérrez ubicado en la Calle 7 Nro. 13-46 de Circasia (Quindío), de lunes a viernes, excepto los días festivos; en el siguiente horario:

| Ítem | Ración | Horarios de distribución de dietas a los adultos mayores en el centro día por los manipuladores de alimentos dispuestos por el operador |
|---|---|---|
| 1 | Desayuno | A partir de las 7:30 hasta las 8:15 am |
| 2 | Refrigerio (Medias Nueves) | A partir de las 10:00 am hasta las 10:30 am |
| 3 | Almuerzo | A partir de las 12:00 m hasta la 1:30 pm |
| 4 | Refrigerio (Media tarde) | A partir 3:30 pm hasta las 4:00 pm |
| 5 | Estación de Bebidas y/o café simple | A partir de las 7:30 hasta las 4:30 p.m. |

**Nota:** En la distribución de dietas se deberá garantizar el distanciamiento físico establecido en los protocolos de bioseguridad expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social entre persona y persona.

**b) Minuta patrón con análisis nutricional:**

La minuta patrón, lista de intercambio, gramajes por porción y ciclos de menú, deben ser desarrollados teniendo en cuenta los requerimientos establecidos para los adultos mayores en la resolución 3803 de 2016 "R.I.E.N", Además, los tamaños de porción se deben estipular según la Lista de Intercambios de Alimentos de la Universidad de Antioquia actualizada que es el patrón alimentario por grupos de edad por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF)

en que acordó utilizar dicho documento por contar con análisis de información altamente precisa.

A continuación, se relacionan las condiciones técnicas de los bienes que requiere el Centro Día Gonzalo García Gutiérrez del Municipio de Circasia con las especificaciones requeridas según las dietas a suministrar así:

| # | DIETA | CALORIAS | OTROS |
|---|---|---|---|
| 1 | CORRIENTE | 2150 | DIETA CORRIENTE PARA EL ADULTO MAYOR, INCLIUYE 4 TIEMPOS DE COMIDA (DESAYUNO, MEDIA MAÑANA, ALMUERZO, MEDIA TARDE) QUE DEBEN APORTAR EL **70%** DEL VCT DE LA DIETA. |
| 2 | MODIFICADA EN CARBOHIDRATOS O HIPOGLÚCIDA | 1700 | DIETA CORRIENTE PARA EL ADULTO MAYOR QUE INCLUYE ALIMENTOS ALTOS EN FIBRA, DE BAJO INDICE GLICEMICO, FRUTAS ENTERAS Y VERDURAS CRUDAS, 4 TIEMPOS DE COMIDA (DESAYUNO, MEDIA MAÑANA, ALMUERZO, MEDIA TARDE) QUE DEBEN APORTAR EL **70%** DEL VCT DE LA DIETA, ESTA DIETA SE DEBE MANEJAR CON INTERCAMBIOS POR CADA ALIMENTO NO CON INTERCAMBIO POR GRUPO DE ALIMENTOS. |
| 3 | HIPERCALORICA - HIPERPROTEICA | 2400 | DIETA CORRIENTE PARA EL ADULTO MAYOR INCREMENTADA EN APORTE CALORICO Y PROTEINA, PRIORIZANDO PROTEINA DE ALTO VALOR BIOLOGICO Y ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL COMPRENDE 4 TIEMPOS DE COMIDA (DESAYUNO, MEDIA MAÑANA, ALMUERZO, MEDIA TARDE) QUE DEBEN APORTAR EL **70%** DEL VCT DE LA DIETA. |
| 4 | ESTACION DE BEBIDAS Y/O CAFÉ SIMPLE | **DOSIFICACIÓN** | |
| | | **200 CC** | BEBIDA CALIENTE TINTO EN VASO MATERIAL BIODEGRADABLE |
| | | **200 CC** | BEBIDA CALIENTE AROMATICA SURTIDA EN BOLSITA EN VASO MATERIAL BIODEGRADABLE. |
| | | **20 Litros** | PORRON DE AGUA FRESCA POTABLE, PURIFICADA MARCA RECONOCIDA. |

**Nota 1:** Los alimentos deben asegurar la ingesta necesaria, a nivel proteico-calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor, de acuerdo con los menús que, de manera especial elabore el nutricionista teniendo en cuenta las necesidades de esta población; **es de anotar que el proponente seleccionado deberá entregar los menús de acuerdo con lo establecido en el punto a) y (b) para la legalización del contrato**. (Tipos de dietas corrientes, hipercalórica, modificada en carbohidratos o hipoglusida y la hipercalórica hiperproteica. Y – Tiempo: horario establecido de lunes a viernes a excepción de los días festivos).

**Nota 2:** Para la legalización del contrato se requiere de manera indispensable que el profesional en nutrición realice los análisis de los aportes nutricionales de cada dieta requerida y de los alimentos que se proyecta entregar en el ciclo de 21 días incluyendo los tamaños de porción en servido, minuta patrón y cálculos que evidencien los aportes nutricionales (Calorías, Proteínas,

Grasas, Carbohidratos, Sodio, Fibra y Hierro) de cada modelo de dieta, los tamaños de porción deben corresponder a los propuestos en la lista de intercambios de la Universidad de Antioquia vigente y/o actualizada, adicionalmente todos estos documentos deberán ser debidamente avalados y firmados por un nutricionista. El ciclo de menú de 21 días debe ser renovado cada cinco (05) meses.

**Nota 3:** Si la entidad requiere de una dieta especial el futuro contratista deberá suministrarla; previa concertación de precios con el supervisor del contrato y los mismos no pueden superar los precios del mercado, para tal fin se deberá seguir el siguiente procedimiento:

En el evento en que el Municipio de Circasia requiera durante la ejecución del contrato, el suministro de alimentos diferentes a los establecidos en el Estudio Previo y Estudio del Sector y necesarios para el normal funcionamiento del centro día, se aplicará el siguiente procedimiento: El contratista a solicitud del supervisor del contrato, cotizará el bien solicitado, detallando el menú a suministrar con las siguientes características: Unidad de medida, cantidad, especificaciones técnicas, valor unitario y valor total. El Municipio solicitará mínimo dos (2) cotizaciones de proveedores idóneos con el fin de realizar un estudio comparativo y establecer el precio promedio del mercado. Si el valor propuesto por el contratista es superior al valor promedio establecido, éste deberá adoptar el valor promedio obtenido en el estudio de mercado y suministrar la alimentación requerida.

**Nota 4:** Las preparaciones especiales solo podrán ser cobradas cuando sean solicitadas como alimentos adicionales a las dietas principales, en todo caso no cuando reemplacen o suplanten alguno de los alimentos de las dietas base.

## ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- Todos los productos, materias primas e insumos, que el contratista use, emplee o transforme, deben ser de inocuidad comprobada y cumplir con los requerimientos que la ley señala en estos casos. (Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, conceptos sanitarios, entre otros). En todo caso, SIEMPRE y UNICAMENTE será el contratista el responsable EXCLUSIVO de esta exigencia de garantía y de las consecuencias que se deriven de algún tipo de incumplimiento.

- El contratista debe mantener información actualizada de sus proveedores, la cual debe estar disponible a todas las autoridades que lo requieran. En la adquisición de productos, se debe incluir alimentos fortificados, por norma nacional. Como son la sal (yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro. ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2). Los alimentos que se adquieran con marca deben tener su respectivo registro sanitario expedido por el INVIMA, la fecha de vencimiento y el empaque no debe presentar deterioro y debe cumplir con las resoluciones 5109 del 2005 y 333 de 2011 del Ministerio de la Protección Social, por medio de la cual se establece los parámetros para el rotulado o etiquetado de los productos terminados y materias primas. Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo, ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la resolución 1528 de 2002 del Ministerio de Salud, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio. En el Territorio Nacional. La presentación del pan debe entregarse en bolsas plásticas.

- El transporte debe cumplir con lo señalado en la Ley 9 de 1979 del Ministerio de Salud, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que regulen disposiciones frente a los vehículos destinados al transporte de alimentos y bebidas que conserven la temperatura promedio para el consumo fresco de los alimentos.

- Para dar alcance al artículo 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 1071 de 2015, modificado por el Decreto 248 de 2021, el proponente deberá aportar promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el Registro de Productores individuales y/u Organizaciones de productores consolidado por las secretarias departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de información alimentaría una vez entre en operación, en un mínimo de treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. **Nota: Una vez sea seleccionado un oferente para ejecutar el contrato resultado del presente proceso de selección, se requerirá la celebración del contrato de proveeduría como un requisito de ejecución, al tenor de lo ordenado en el Parágrafo del artículo 2.20.1.1.4**

## CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

- El Centro Día Gonzalo García Gutiérrez cuenta con un área para la recepción de los alimentos; sin embargo, el contratista debe garantizar los equipos, elementos, formatos necesarios; además, garantizar las condiciones higiénico - sanitarias para llevar a cabo esta actividad.

## CONDICIONES DE MANIPULACIÓN

- Cumplir con las normas sanitarias, en las diferentes etapas del proceso (selección, almacenamiento. producción. servicio y distribución) en cumplimiento con la normatividad sanitaria vigente (Ley 9 de 1979).

## CONDICIONES DE PREPARACIÓN:

- La alimentación debe ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas sanitarias que garanticen su inocuidad) y buena cantidad, elaborada y avalada por un profesional nutricionista, respondiendo a un ciclo de menús, de acuerdo a parámetros establecidos por dicho profesional.

- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, Clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, etc., se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.

- Durante el proceso de preparación (de los desayunos, almuerzos, meriendas, comidas y refrigerio madrugada), embalaje, transporte, distribución y servido se deberán aplicar todos los requisitos higiénico sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

- Los equipos y utensilios de producción deben permanecer en condiciones impecables de operación y al presentarse deterioro, daño o avería debe realizarse el mantenimiento correctivo de manera inmediata.

- Se requiere elaborar, preparar y ofrecer los alimentos diarios de óptima calidad, que permitan la buena nutrición de la población atendida.

- Los condimentos utilizados en las preparaciones deben ser naturales.

- Cumplir con las normas sanitarias, en las áreas destinadas para la producción de los alimentos.

- Se deben establecer todos los procedimientos de control físico, químico. Microbiológico y organoléptico en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento. Incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad del alimento.

- Las operaciones de fabricación deben realizarse secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o a la contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles de rápido crecimiento microbiano y particularmente los de mayor riesgo en salud pública durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (> 65°C) o bajas (< 4°C) según sea el caso.

El personal operativo y las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la Ley 9 de 1979. Para cumplir este requisito el contratista debe contar con la dotación necesaria (bata. cubre cabello y tapabocas) para el ingreso de personal visitante, no deberá permitir el ingreso sin la debida dotación.

## CONDICIONES DEL SERVICIO

- Asegurar el uso de los utensilios adecuados
- Asegurar las porciones correctas.
- Asegurar una presentación adecuada y agradable.
- Limpiar y desinfectar el sitio comedor antes de iniciar y una vez finalizado el servicio.
- Limpiar de posibles desperdicios de las mesas y asientos, que se encuentren en el comedor.
- Ubicar en sitios estratégicos, canecas plásticas con tapa, cada una con su respectiva bolsa plástica, para el depósito de desperdicios sólidos y líquidos.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente los funcionarios destinados por el contratista.
- Los alimentos preparados y suministrados serán exclusivamente para las personas objeto del servicio (adulto mayor del Centro Día Gonzalo García Gutiérrez).
- Contar con mínimo cuatro (04) contenedores termodinámicos con tapa superior con capacidad de 35 Litros aproximadamente, que garanticen la temperatura adecuada de los alimentos mientras son entregados y servidos en el lugar de destino.

## SANEAMIENTO BÁSICO

El contratista realizará en coordinación con el supervisor cuando se requiera, un control químico. Las fumigaciones y desratizaciones en el área de recibo y distribución de alimentos.

El material de aseo y desinfección utilizado en las diferentes áreas destinadas al recibo, almacenamiento y servido de alimentos debe tener las siguientes características específicas:

- Garantizar efecto detergivo o desinfectante
- No corrosivos
- Ser de acción rápida y totalmente solubles
- No tóxico ni irritante para la piel
- Ser fácilmente enjuagables
- Garantizar estabilidad durante su almacenamiento
- No alterar las características de las materias primas
- Ser fáciles de preparar, aplicar y almacenar
- Ser inoloro (sin fragancia)
- Ser Insaboro

- Biodegradable
- No inflamable
- Debe mantenerse rotulado
- Estos productos deberán contar con la debida aprobación del INVIMA y cumplir las demás normas vigentes.
- Una buena utilización de los elementos de aseo, ayuda a mantener la zona libre de contaminación.
- La limpieza de los alimentos y de los utensilios de cocina, debe hacerse Exclusivamente con agua potable.
- El contratista suministrará las diferentes bolsas para la recolección de los residuos en el calibre indicado y colores para dicha recolección de acuerdo a la Norma Técnica GTC-24, se dispondrán de tal manera que se evite la proliferación de vectores ambientales y malos olores, de acuerdo con las normas de higiene en cuanto al manejo de los desperdicios.
- Los recipientes recolectores de residuos se ubicarán en sitios estratégicos para la debida recolección de estos, en el Programa de Residuos sólidos debe estar Contemplado la ubicación, los registros de control de lavado y desinfección.
- El área de cocina y depósitos deberán permanecer en excelente estado de limpieza y desinfección, sometiéndose el contratista a cualquier revisión por parte de la entidad de control, con el fin de mejorar las condiciones de almacenamiento y manipulación de alimentos.
- El contratista igualmente deberá acatar las sugerencias y seguir las normas técnicas que defina la autoridad competente.

Para la presentación de oferta y ejecución del contrato, el oferente deberá tener en cuenta las especificaciones técnicas mínimas necesarias descritas en los estudios previos, las cuáles serán de obligatorio cumplimiento.

**4. La modalidad de selección del contratista.** SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA.

**5. El plazo estimado del contrato.** El contrato de suministro será ejecutado a partir de la suscripción del acta de inicio y hasta el 31 de diciembre y/o hasta agotar disponibilidad presupuestal del contrato lo que ocurra primero.

**6. La fecha límite en la cual los interesados deben presentar su oferta y el lugar y forma de presentación de la misma.**

La fecha límite para la presentación de la propuesta se encuentra señalada en el cronograma del proceso, no obstante, la misma podrá ser objeto de modificación a través de Adenda.

La forma de presentación se encuentra establecida en el numeral 3.2 y siguientes del Pliego de Condiciones.

**Lugar:** las ofertas deberán presentarse a través de la plataforma SECOP II.

**7. El valor estimado del contrato y la manifestación expresa de que la Entidad Estatal cuenta con la disponibilidad presupuestal.**

El presupuesto oficial determinado por la entidad para el presente contrato asciende a la suma agotable de NOVENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($90.000.000) IVA incluido. el valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionados con el cumplimiento del objeto del contrato.

El contrato a celebrar se encuentra respaldado de la siguiente manera:

| Certificado de | Certificado de | Descripción | Artículo | Valor |
|---|---|---|---|---|

| banco de programas y proyectos N° y fecha. | Disponibilidad No y fecha | | Presupuestal | |
|---|---|---|---|---|
| 265 del 20 de abril de 2023 | 392 del 20 de abril de 2023. | Estampillas<br>RB Estampilla<br>Otras Transferencias corrientes | 1.2.3.1.19<br>1.3.3.3.20<br>1.2.3.3.04 | $ 42.681.294,15<br>$ 43.525.368<br>$ 3.793.337,85 |

**8. Mención de si la contratación está cobijada por un Acuerdo Comercial.**

**Entidades Estatales incluidas en la lista de los Acuerdos Comerciales**

Los municipios están incluidos en la lista de Entidades de los Acuerdos Comerciales con la Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú), Chile, Costa Rica, los Estados AELC, el Triángulo Norte (únicamente con Guatemala), la Unión Europea (aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte); y la Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN. Lo anterior implica que los procesos de contratación llevados a cabo por los municipios listados deberán otorgar Trato Nacional a los nacionales provenientes del socio comercial con el que se haya suscrito el respectivo Acuerdo Comercial.

En el acuerdo con Israel se acordó que únicamente los siguientes municipios están cubiertos: Bogotá, Medellín, Cali, Barranquilla y Bucaramanga. Esto implica que la contratación pública llevada a cabo por estos municipios se deberá dar aplicación a todas las obligaciones incorporadas en el Capítulo de Compras públicas a aquellos proponentes, bienes y servicios provenientes de Israel.

Las contralorías y personerías del nivel municipal están incluidas en la lista de Entidades de los Acuerdos Comerciales con Chile; el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala); la Unión Europea (aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte) y por la Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN.

Las Universidades del nivel municipal están incluidas en la lista del Acuerdo Comercial con Chile; la Unión Europea (aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte) y por la Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN.

Salvo por algunas excepciones, todas las demás Entidades Estatales del nivel municipal (incluidas las entidades descentralizadas indirectas) están incorporadas en la lista de Entidades de los Acuerdos Comerciales con Chile; el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala), la Unión Europea (aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte) y por la Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN

**Valores.**

El Acuerdo Comercial con Alianza Pacífico es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de 200.000 DEG y (ii) para servicios de construcción desde 5.000.000 DEG.

El Acuerdo Comercial con los Estados AELC (EFTA) es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de 200.000 DEG y (ii) para servicios de construcción desde 5.000.000 DEG.
El Acuerdo Comercial con Costa Rica es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de US$ 498.000 y (ii) para servicios de construcción desde US$ 7.008.000.

El Acuerdo Comercial con la Unión Europea (aplicable al Reino Unido e Irlanda del Norte) es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de 200.000 DEG y (ii) para servicios de construcción desde 5.000.000 DEG.

El Acuerdo Comercial con Israel es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de 250.000 DEG y (ii) para servicios de construcción desde 5.000.000 SDR.

El Acuerdo Comercial con el Triángulo Norte (únicamente con El Salvador y Guatemala) es aplicable a los Procesos de Contratación a partir del límite inferior de la menor cuantía.

La Decisión 439 de 1998 de la Comisión de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales del nivel municipal obligadas, independientemente del valor del Proceso de Contratación.

| | | Entidad estatal cubierta | Valor del proceso de contratación superior al umbral del acuerdo comercial | Excepción aplicable al proceso de contratación | Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial |
|---|---|---|---|---|---|
| | | SI/NO | SI/NO | SI/NO | SI/NO |
| Alianza pacífica | Chile | SI | NO | NO | NO |
| | México | NO | NO | NO | NO |
| | Perú | SI | NO | NO | NO |
| Canadá | | NO | NO | NO | NO |
| Chile | | SI | NO | NO | NO |
| Corea | | NO | NO | NO | NO |
| Costa Rica | | SI | NO | NO | NO |
| Estados Unidos | | NO | NO | NO | NO |
| Estados AELC | | SI | NO | NO | NO |
| México | | NO | NO | NO | NO |
| Triángulo Norte | El Salvador | NO | NO | NO | NO |
| | Guatemala | SI | SI | NO | SI |
| | Honduras | NO | NO | NO | NO |
| Unión Europea (Reino Unido e Irlanda del Norte) | | SI | NO | NO | NO |
| Comunidad Andina decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN | | SI | SI | NO | SI |
| Israel | | NO | NO | NO | NO |

Se informa en todo caso que, si la convocatoria es limitada a Mipyme, según lo consignado en el 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021, se genera la excepción prevista para el acuerdo del triángulo del norte.

Se evidencia que los acuerdos comerciales aplicables al presente proceso de contratación no establecen un plazo mínimo para la preparación y presentación de ofertas por parte de posibles proponentes extranjeros, razón por la cual el municipio establecerá los términos o plazos contemplados en la legislación para el proceso de contratación según la modalidad.

**9. Mención de si la convocatoria es susceptible de ser limitada a Mipyme.**

Se informa que el presente proceso puede ser objeto de limitación a Mipyme, en cumplimiento del Decreto 1860 de 2021.

**10. Enumeración y breve descripción de las condiciones para participar en el Proceso de Contratación.**

Los interesados en participar deberán acreditar el cumplimiento de los requisitos de orden jurídico, financiero, técnico y de experiencia de conformidad con lo establecido en el pliego de condiciones

**11. Indicar si en el Proceso de Contratación hay lugar a precalificación. NO.**

**12. Cronograma:**

El cronograma del proceso se encuentra consignado en el pliego electrónico del SECOP II, motivo por el cual, se invita a los interesados o proponentes a consultar las distintas etapas y fechas del proceso en dicha plataforma.

**13. La forma como los interesados pueden consultar los Documentos del Proceso.**

Los documentos podrán ser consultados en la pagina web www.colombiacompra.gov.co

(SECOP II)

Atentamente.

**ANA YULIETH DÍAZ UBAQUE**
Alcaldesa Municipio de Circasia Quindío

Elaboró, y proyecto componente jurídico: Daniel Pulecio Gomez- abogado OAP
Aprobó componente técnico: Valentina Suarez Fernández- jefe Oficina Planeación