



INVITACIÓN PÚBLICA Nro. MIN-29-2026

PARA PRESENTAR OFERTAS PARA: “SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ADULTOS MAYORES QUE SE ALIMENTAN EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR- CENTRO DÍA E INTERNOS DEL (CPSAM) “ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO”, DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA”.

PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA: El Municipio de San José de la Montaña, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 0019 de 2012 y Decreto Reglamentario 1082 de 2015, está interesado en recibir su oferta dentro del proceso de Selección de Mínima Cuantía conforme a los términos, condiciones y especificaciones establecidas en el presente documento. Se advierte que de conformidad con lo dispuesto en el numeral 12 del Art. 25 de la Ley 80 de 1993, en concordancia con el parágrafo 1º del Art. 2º de la ley 1150 de 2007 y el Art 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, el Municipio de San José de la Montaña, realizó los correspondientes estudios previos que justifican la presente invitación pública.

CONVOCATORIA VEEDURÍAS CIUDADANAS: El Municipio de San José de la Montaña – Antioquia, convoca a las veedurías ciudadanas para que ejerzan vigilancia preventiva y posterior al presente proceso de selección, haciendo recomendaciones escritas y oportunas de cara a la ejecución del programa, proyecto o contrato de la entidad, así como ante los organismos de control del Estado, para mejorar la eficiencia institucional y la actuación de los funcionarios públicos.

Lo anterior, de conformidad con lo establecido en la Ley 850 de 2003, el inciso tercero del artículo 66 de la ley 80 de 1993, y el Decreto 1082/2015 para lo cual pueden consultar este proceso en el SECOP II.

OBJETO: “SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ADULTOS MAYORES QUE SE ALIMENTAN EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR- CENTRO DÍA E INTERNOS DEL (CPSAM) “ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO”, DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA”.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

DE ACUERDO A LOS ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS Y LA INFORMACIÓN CONTEMPLADA EN EL ESTUDIO PREVIO

TIPO DE CONTRATO: SUMINISTRO

FICHA TECNICA IMPLENTOS DE LIMPIEZA PARA ENTREGAR EN EL CONTRATO.

MUNICIPIO DE SAN JOSE LA MONTAÑA - ANTIOQUIA					
SUMINISTRO DE VÍVERES PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ADULTOS MAYORES QUE SE ALIMENTAN EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN SOCIAL DEL ADULTO MAYOR- CENTRO DÍA E INTERNOS DEL (CPSAM) “ESTEBAN VELASQUEZ RESTREPO”, DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA					
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	PAPA CAPIRA *KG	KILO	175	\$ 3.720,00	\$ 651.000
2	PAPA CRIOLLA*KG	KILO	75	\$ 5.236,00	\$ 392.700
3	YUCA*KG	KILO	70	\$ 5.100,00	\$ 357.000
4	FRUTA VARIADA*KG	KILO	190	\$ 6.511,00	\$ 1.237.090
5	CEBOLLA HUEVO*KG	KILO	28	\$ 5.780,00	\$ 161.840
6	HABICHUELA*KG	KILO	28	\$ 6.800,00	\$ 190.400
7	TOMATE DE ALIÑO*KG	KILO	100	\$ 5.270,00	\$ 527.000



Alcaldía San José de la Montaña

8	LECHUGA * UNIDAD	UNIDAD	25	\$ 2.312,00	\$ 57.800
9	REPOLLO*KG	KILO	18	\$ 3.800,00	\$ 68.400
10	LIMON*KG	KILO	18	\$ 3.400,00	\$ 61.200
11	CILANTRO*KG	KILO	8	\$ 13.600,00	\$ 108.800
12	PLATANO VERDE*KG	KILO	90	\$ 8.075,00	\$ 726.750
	PLATANO MADURO X KILO	KILO	90	\$ 6.800,00	\$ 612.000
14	BANANOS*UNIDAD	UNIDAD	300	\$ 1.955,00	\$ 586.500
15	ZANAHORIA*KG	KILO	70	\$ 4.930,00	\$ 345.100
16	GUINEO *KG	KILO	28	\$ 3.315,00	\$ 92.820
17	AHUYAMA *KG	KILO	38	\$ 3.230,00	\$ 122.740
18	PEPINO COHOMBRO*UNIDAD	UNIDAD	25	\$ 3.060,00	\$ 76.500
19	CEBOLLA DE RAMA	KILO	8	\$ 8.500,00	\$ 68.000
20	PIMENTON	KILO	8	\$ 8.330,00	\$ 66.640
21	AJO	UNIDAD	20	\$ 1.275,00	\$ 25.500
22	COSTILLA DE CERDO KILO	KILO	85	\$ 22.525,00	\$ 1.914.625
23	CHICHARRON - CARNE CERDO*KG	KILO	85	\$ 18.700,00	\$ 1.589.500
24	PECHUGA DE POLLO * UNIDAD	UNIDAD	85	\$ 20.400,00	\$ 1.734.000
25	CARNE RES (PARA SANCOCHO)*KG	KILO	91	\$ 30.600,00	\$ 2.784.600
26	CARNE CERDO*KG	KILO	90	\$ 21.250,00	\$ 1.912.500
27	MUSLO DE POLLO*UNIDAD	UNIDAD	300	\$ 12.240,00	\$ 3.672.000
28	SALCHICHA MARCA RECONOCIDA* 500 GM	LIBRA	35	\$ 12.750,00	\$ 446.250
29	CHORIZOS MARCA RECONOCIDA*UNIDAD	UNIDAD	350	\$ 18.700,00	\$ 6.545.000
30	SALCHICHON MARCA RECONOCIDA* 500 GM	LIBRA	20	\$ 12.750,00	\$ 255.000
31	LECHE LIQUIDA MARCA RECONOCIDA*1000 ML	LITRO	40	\$ 5.100,00	\$ 204.000
32	ARROZ * 500 GM	LIBRA	1000	\$ 2.040,00	\$ 2.040.000
33	HUEVOS - CANASTA * 30	CANASTA * 30	90	\$ 19.380,00	\$ 1.744.200
34	ACEITE X3 LITROS	LITRO	30	\$ 46.750,00	\$ 1.402.500
35	AZUCAR X KILO	KILO	30	\$ 5.950,00	\$ 178.500
36	PANELA X PAR	PAR	100	\$ 10.200,00	\$ 1.020.000
37	ARVEJA X LIBRA	LIBRA	40	\$ 12.580,00	\$ 503.200
38	FRIJOL KILO	KILO	80	\$ 16.150,00	\$ 1.292.000
39	SAL X KILO	KILO	10	\$ 2.295,00	\$ 22.950
40	MANTEQUILLA X CAJA KILO	KILO	4	\$ 23.375,00	\$ 93.500
TOTAL ANALISIS DE PRECIOS DE VIVERES					\$ 35.890.105



TOTAL FICHA TECNICA SUMINISTRO ASEO					
ITEM	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	JABÓN LÍQUIDO 500ML	Jabón líquido para higiene de manos y/o cuerpo en presentación de 500 mL, envasado en botella plástica con tapa dosificadora, formulado con agua, agentes limpiadores, humectantes, conservantes y fragancia	10	\$ 2.862	\$ 28.620
2	PAPEL HIGIÉNICO	Papel higiénico de uso sanitario fabricado con pulpa de celulosa virgen o reciclada, presentado en rollos de 1 a 3 capas con gofrado para mayor suavidad y resistencia, color blanco o natural, con metraje y gramaje controlados, buena absorción y adecuada resistencia en seco y húmedo, biodegradable y de rápida desintegración en agua, empacado y etiquetado conforme a la normativa sanitaria vigente	20	\$ 11.439	\$ 228.780
3	LAVALOZA LÍQUIDO 500 ML	Lavaloza líquido para limpieza manual de utensilios de cocina, formulado con tensoactivos aniónicos y anfóteros que garantizan alta remoción de grasa, pH controlado (aprox. 6.0–8.0), buena formación de espuma y fácil enjuague; presenta apariencia homogénea, color y fragancia según estándar, viscosidad y densidad controladas, estabilidad física y microbiológica, envasado en botella plástica con contenido neto según presentación, cumpliendo la normativa vigente para productos de aseo doméstico	25	\$ 2.132	\$ 53.300
4	DETERGENTE-LIQUIDO-4 LITROS	Detergente líquido para lavado de ropa, formulado con tensoactivos aniónicos y no iónicos, agentes secuestrantes y aditivos que facilitan la remoción de suciedad y manchas,	18	\$ 27.142	\$ 488.556



		con pH ligeramente alcalino (aprox. 7.5–10.5), apariencia homogénea, color y fragancia según estándar, viscosidad y densidad controladas, alta solubilidad y estabilidad física; envasado en recipiente plástico con contenido neto según presentación, cumpliendo la normativa vigente para productos de limpieza doméstica.			
5	JABON BARRA	Jabón en barra para higiene personal o lavado doméstico, elaborado a base de sales de ácidos grasos (proceso de saponificación), con apariencia sólida uniforme, color y fragancia según formulación, pH alcalino controlado	18	\$ 1.722	\$ 30.996
6	Blanqueador 2000 ml	Blanqueador líquido para uso doméstico, formulado a base de hipoclorito de sodio como agente oxidante (concentración aproximada de 3%–6%), destinado a desinfección y remoción de manchas; presenta apariencia líquida transparente ligeramente amarillenta, olor característico, pH alcalino	18	\$ 2.360	\$ 42.480
7	Desengrasante 500 mL	Desengrasante líquido para limpieza de superficies, formulado con tensoactivos y agentes alcalinos que permiten la rápida remoción de grasa y suciedad pesada; presenta apariencia homogénea, color y olor característicos según formulación, pH alcalino controlado	10	\$ 2.009	\$ 20.090
8	Bolsa para basura papelera	Bolsa de basura resistente para uso doméstico o comercial, fabricada en polietileno de alta o baja densidad, con grosor y capacidad según presentación (ej. 30–100 L), color y tamaño estándar, resistente a desgarros y filtraciones, flexible y fácil de manipular, empacada individual o en paquete múltiple, almacenada en lugar seco, cumpliendo la normativa vigente de seguridad y calidad para productos plásticos de desecho.	10	\$ 1.804	\$ 18.040



9	Bolsa Basura Negra 40x60cm X100	Bolsa de basura para basurera, fabricada en polietileno resistente, con capacidad, grosor y tamaño según presentación, flexible, durable y resistente a desgarros y filtraciones, de color estándar, empacada según normativa, destinada a contener desechos domésticos o comerciales, cumpliendo estándares de calidad y seguridad.	40	\$ 12.464	\$ 498.560
10	Ambientador Lavanda 360mL	Ambientador líquido de lavanda en presentación de 360 mL, formulado con fragancia concentrada y solventes seguros para dispersión en el aire, de apariencia homogénea y color característico, pH neutro a ligeramente ácido, buena solubilidad y estabilidad física, envasado en recipiente plástico con pulverizador, apto para uso doméstico, cumpliendo la normativa vigente de productos de aromatización ambiental.	10	\$ 4.797	\$ 47.970
11	Limpiador Citronella 1L	Limpiador líquido de citronella en presentación de 1 L, formulado con tensoactivos y fragancia de citronella para limpieza y desodorización de superficies, de apariencia homogénea, pH balanceado, buena solubilidad y estabilidad física, envasado en botella plástica resistente, apto para uso doméstico, cumpliendo la normativa vigente de productos de limpieza.	20	\$ 1.886	\$ 37.720
12	Cepillo Plancha	Cepillo de mano para limpieza manual, con mango ergonómico resistente y cerdas sintéticas o naturales de dureza adecuada según uso, diseño compacto para fácil manejo, duradero, seguro y efectivo para remover suciedad en superficies, apto para uso doméstico o industrial, cumpliendo estándares de calidad y seguridad.	4	\$ 2.255	\$ 9.020
13	Esponja Multiesponja	Esponja multiesponja para limpieza doméstica, fabricada con materiales sintéticos de alta absorción y durabilidad, con una cara suave para superficies delicadas y una cara abrasiva para suciedad difícil, ligera, flexible y resistente al desgaste, fácil de manejar y almacenar, apta para uso en cocina y hogar, cumpliendo estándares de calidad y seguridad.	15	\$ 10.578	\$ 158.670
14	Esponjilla de Acero -	Esponjilla de acero para limpieza de superficies resistentes, fabricada con alambre de acero inoxidable o galvanizado, de alta durabilidad y resistencia a la corrosión, eficaz para remover grasa, óxido o residuos difíciles, diseño compacto y fácil de manipular, apta para uso doméstico o industrial, cumpliendo estándares de calidad y seguridad.	15	\$ 984	\$ 14.760



15	GUANTE SEMI INDUSTRIAL NEGRO	Guante semiindustrial negro, fabricado en caucho o nitrilo resistente, con acabado rugoso para mejor agarre, flexible, duradero y cómodo para uso prolongado, protección contra químicos, grasas y suciedad, apto para tareas domésticas e industriales, cumpliendo normas de seguridad y calidad.	10	\$ 2.747	\$ 27.470
16	Bolsas con Doble Selle Hermético	Bolsas con doble sello hermético, fabricadas en polietileno resistente y transparente, con cierre reforzado para conservación y protección de alimentos u objetos, flexibles, duraderas y a prueba de filtraciones, disponibles en diferentes tamaños, fáciles de abrir y cerrar, cumpliendo estándares de calidad y seguridad para almacenamiento seguro.	10	\$ 4.018	\$ 40.180
17	Vinagre Blanco Cocina 14 Litros Garrafa 20 Litros	Vinagre blanco para uso culinario y limpieza, presentado en garrafas de 14 L y 20 L, líquido transparente, olor característico, acidez aproximada 4-5%, libre de sedimentos y contaminantes, estable bajo condiciones normales de almacenamiento, envasado en recipiente plástico resistente con cierre seguro, apto para consumo y uso doméstico, cumpliendo normas sanitarias vigentes.	4	\$ 131.118	\$ 524.472
18	POLVO ABRASIVO GRS	Polvo abrasivo GRS, compuesto por partículas minerales finas de alta dureza, eficaz para limpieza y pulido de superficies duras, libre de contaminantes, de flujo uniforme y buena adherencia, estable en almacenamiento, fácil de manipular y dosificar, apto para uso industrial o doméstico, cumpliendo estándares de calidad y seguridad	8	\$ 2.214	\$ 17.712
19	PASTILLAS PARA TANQUE BRILLA KING 1 UND	Pastillas para tanque, formuladas para desinfección y mantenimiento de agua, con composición química estable que garantiza liberación controlada de desinfectante, apariencia sólida uniforme, soluble en agua, duraderas en almacenamiento, seguras para manejo bajo instrucciones, aptas para uso doméstico o industrial, cumpliendo normas de calidad y seguridad.	25	\$ 2.860	\$ 71.500
20	SERVILLETA CORTADA RENDY 200 UND 1	Servilleta cortada, fabricada en papel absorbente de alta calidad, suave y resistente, con tamaño y gramaje estándar, libre de impurezas, de rápida absorción y fácil uso, apta para uso doméstico, restaurantero o comercial, empacada individual o en paquetes, cumpliendo normas de higiene y calidad.	10	\$ 1.804	\$ 18.040
21	TOALLA COCINA SUPER ROLLO RENDY 660H 1	Toalla de cocina "Super Rollo Rendy 660H", servilleta cortada en hojas absorbentes de papel de alta calidad, resistente y suave, con 660 hojas por rollo, rápida absorción, duradera y fácil de manejar, apta para uso	20	\$ 13.079	\$ 261.580



		doméstico o comercial, empackada individualmente, cumpliendo normas de higiene y calidad.			
22	ESPIRAL ABRASIVA PLATEADA 2UN 1	Espiral abrasiva plateada, paquete de 2 unidades, fabricada en acero o material metálico resistente, eficaz para limpieza y pulido de superficies duras, flexible y duradera, de fácil manipulación y almacenamiento, apta para uso doméstico o industrial, cumpliendo estándares de calidad y seguridad.	35	\$ 1.558	\$ 54.530
23	PAPEL ALUMINIO 13 MTS 1	Papel aluminio de 13 metros, fabricado en lámina de aluminio resistente y maleable, apto para envolver, proteger y conservar alimentos, con buena adherencia y barrera contra humedad y luz, fácil de cortar y manipular, empackado individualmente, cumpliendo normas de calidad e higiene para uso doméstico y culinario.	15	\$ 4.090	\$ 61.350
24	JABÓN LITTLE ANGELS 110G 3U 1	Jabón Little Angels 110 g, presentado en paquete de 3 unidades, formulado para piel delicada, con agentes limpiadores suaves, espuma cremosa, fragancia agradable y pH balanceado, barra sólida uniforme, de rápida disolución y duradera, apto para uso infantil, empackado individualmente cumpliendo normas de higiene y seguridad.	50	\$ 4.346	\$ 217.300
25	TOALLAS HÚMEDAS	Toallas húmedas, fabricadas con tejido no tejido suave y resistente, impregnadas con solución limpiadora y humectante segura para la piel, de rápida absorción y fácil uso, individuales o en paquete, aptas para higiene personal, manos o bebés, cumpliendo normas de calidad e higiene.	40	\$ 3.157	\$ 126.280
26	CREMA DERMOPROTECTORA 150 G	Crema dermoprotectora de 150 g, formulada con emolientes y agentes protectores que hidratan y protegen la piel, de textura suave y fácil absorción, libre de contaminantes, estable en almacenamiento, apta para uso diario en piel sensible o irritada, envasada en envase seguro y etiquetada según normativa de higiene y calidad.	6	\$ 5.730	\$ 34.380
27	TALCO ANTIBACTERIAL X150 G	Talco antibacterial de 150 g, formulado con agentes absorbentes y antibacterianos que mantienen la piel seca y protegida, de textura fina y suave, libre de impurezas, fácil de aplicar, estable en almacenamiento, apto para uso diario, empackado en envase seguro y cumpliendo normas de higiene y calidad.	10	\$ 3.813	\$ 38.130



28	CEPILLO DE DIENTES SUAVE	Cepillo de dientes de cerdas suaves, con mango ergonómico resistente y antideslizante, cabeza compacta para fácil acceso a todas las áreas dentales, cerdas duraderas y flexibles que cuidan encías y esmalte, apto para uso diario, cumpliendo normas de higiene y calidad.	15	\$ 6.552	\$ 98.280
29	CREMA CORPORAL BOTANICALS	Crema corporal Botanicals, formulada con emolientes y extractos naturales que hidratan y nutren la piel, de textura suave y de rápida absorción, libre de contaminantes, estable en almacenamiento, apta para uso diario, envasada en envase seguro y cumpliendo normas de calidad e higiene	12	\$ 6.552	\$ 78.624
30	CREMA DENTAL COLGATE TOTAL 75 ML 1	Crema dental Colgate Total 75 mL, formulada con flúor y agentes antibacterianos que protegen dientes y encías, de sabor agradable y textura uniforme, eficaz contra caries, placa y mal aliento, estable en almacenamiento, apta para uso diario, envasada en tubo seguro y cumpliendo normas de higiene y calidad.	18	\$ 7.872	\$ 141.696
31	SHAMPOO SAVITAL AMINOACIDOS 490 ML 1	Shampoo Savital Aminoácidos 490 mL, formulado con aminoácidos y agentes limpiadores suaves que hidratan y fortalecen el cabello, de textura homogénea, color y fragancia agradables, espuma abundante y fácil enjuague, estable en almacenamiento, apto para uso diario, envasado en botella segura cumpliendo normas de calidad e higiene.	18	\$ 11.029	\$ 198.522
32	TRATAMIENTO PARA EL CABELLO	Tratamiento para el cabello, formulado con nutrientes y agentes acondicionadores que hidratan, fortalecen y reparan la fibra capilar, de textura cremosa y fácil aplicación, estable en almacenamiento, apto para uso doméstico, envasado en recipiente seguro y cumpliendo normas de calidad e higiene.	10	\$ 8.200	\$ 82.000
33	DESODORANTE HOMBRE GEL GILLETTE 45 G 1	Desodorante en gel para hombre Gillette 45 g, formulado con agentes antitranspirantes y fragancia masculina, de rápida absorción, textura ligera y fresca, eficaz contra sudor y mal olor, estable en almacenamiento, apto para uso diario, envasado en envase seguro cumpliendo normas de calidad e higiene.	10	\$ 6.141	\$ 61.410
34	DESODORANTE MUJER	Desodorante para mujer, formulado con agentes antitranspirantes y fragancia femenina, de rápida absorción, textura ligera y suave, eficaz contra sudor y mal olor, estable en almacenamiento, apto para uso diario, envasado en envase seguro cumpliendo normas de calidad e higiene.	10	\$ 6.478	\$ 64.780



35	GUANTE-LATEX-EXAMEN-T L	Guante de látex para examen, talla L, de material flexible y resistente, textura rugosa para mejor agarre, desechable, libre de polvo y contaminantes, apto para uso médico o industrial ligero, seguro para contacto con la piel, cumpliendo normas de calidad e higiene.	8	\$ 21.730	\$ 173.840
TOTAL FICHA TECNICA SUMINISTRO ASEO					\$ 4.069.638
TOTAL ANALISIS DE PRECIOS DE VIVERES					\$ 35.890.105
VALOR TOTAL					\$ 39.959.743

NOTA: 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.

FICHA TECNICA LA CANTIDAD DE VIVERES PARA ENTREGAR EN EL CONTRATO.

FICHA TECNICA SEGÚN MINUTA DEL CONVENIO PAE PARA LA VIGENCIA			
N°	PRODUCTOS	UNID DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS ALIMENTOS
1	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.
2	MARGARNA SUAVE DE MESA	Gramos	Apta para consumo, que rija con la Normatividad: NTC colombiana 3757.
3	ACEITE	Mililitros	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 líquida, 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
4	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 15° 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.
5	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.
6	FRIJOL GARGAMANTO	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.
7	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 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.
8	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.
9	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 Min salud.
10	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.
11	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.
12	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 25°C ni inferior a 3°C. Vida Útil: 20 días
13	FRUTA DE COSECHA	Gramos	Fruta fresca, sin magulladuras.
14	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.
15	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 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.
16	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.
17	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. La carne de cerdo deberá provenir de animales sanos beneficiados en planta autorizada con registro sanitario vigente, apta para consumo humano; presentar color rosado a rojo claro uniforme, textura firme, olor fresco característico, libre de hematomas, exceso de grasa, contaminación o signos de descomposición; cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerada entre 0-4 °C o congelada a -18 °C, debidamente empacada y rotulada (lote y fechas visibles), garantizando cadena de frío y mínimo 75 % de vida útil al momento de la recepción.



18	PLATANO MADURO	Kilogramos	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.
19	YUCA	Kilogramos	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.
20	GUINEOS	Kilogramos	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.
21	HABICHUELA	Kilogramos	La habichuela fresca, suministrada en kilogramo, debe presentar excelente calidad, con color verde uniforme, textura firme y sin daños, moho o contaminación. Debe entregarse limpia, empacada en condiciones higiénicas que garanticen adecuada ventilación, transporte y conservación. Por ser un producto natural sin procesamiento, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.



22	LECHUGA	Unidad	La lechuga fresca, suministrada por unidad, debe presentar hojas firmes y de color verde uniforme, sin signos de marchitamiento, daño, moho o contaminación. Debe entregarse limpia, en empaques higiénicos que permitan ventilación adecuada, garantizando correcto transporte y conservación, por ser un producto natural sin procesamiento, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
23	REPOLLO	Unidad	El repollo fresco, suministrado por kilogramo, debe presentar cabeza compacta y firme, con hojas de color uniforme, libres de daños, marchitamiento, moho o contaminación. Debe entregarse limpio, sin residuos de tierra, en empaques higiénicos que permitan adecuada ventilación y conservación, al ser un producto natural sin procesamiento, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
24	LIMON	Unidad	El limón fresco, suministrado por kilogramo, deberá presentar frutos sanos, firmes y de color característico de la variedad, con cáscara lisa o ligeramente rugosa, sin golpes, magulladuras, manchas, moho, pudrición ni signos de deshidratación. Debe estar limpio, libre de residuos de tierra o cuerpos extraños, y entregarse en empaques higiénicos que garanticen adecuada ventilación, transporte y conservación. Por ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
25	BANANOS	Unidad	El banano fresco, suministrado por unidad, debe ser firme, de tamaño uniforme y color característico, libre de golpes, magulladuras, moho o contaminación. Debe entregarse limpio, en empaques higiénicos que garanticen ventilación y conservación adecuada. Al ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
26	AHUYAMA	Unidad	La auyama fresca, suministrada por kilogramo, deberá presentar fruto firme, de tamaño uniforme y color característico (naranja o verde según variedad), con cáscara intacta, libre de golpes, magulladuras, manchas, moho, pudrición o contaminación física o biológica. Debe entregarse limpia, sin residuos de tierra o cuerpos extraños, en empaques higiénicos que garanticen



			adecuada ventilación, transporte y conservación. Por ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes
27	PEPINO COHOMBRO	Unidad	El pepino cohombro fresco, suministrado por unidad, debe presentar fruto firme, de tamaño y forma uniforme, con piel lisa, color verde intenso y brillante, libre de golpes, magulladuras, manchas, moho, pudrición o cualquier contaminación física o biológica. Debe entregarse limpio, sin residuos de tierra ni cuerpos extraños, en empaques higiénicos que garanticen adecuada ventilación, transporte y conservación. Al ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
28	CEBOLLA DE RAMA	Gramos	La cebolla de rama deberá ser fresca, de primera calidad, con tallos firmes, alargados y de color verde intenso uniforme, bulbo blanco bien formado, libre de hojas marchitas, amarillentas o con signos de descomposición, sin presencia de tierra, plagas o daños mecánicos; apta para consumo humano y cumpliendo la normativa sanitaria vigente; se entregará limpia, en atados o empaques adecuados que garanticen protección, higiene y adecuada conservación durante transporte y almacenamiento.
29	PIMENTON	Unidad	El pimentón fresco, suministrado por kilogramo, debe presentar frutos firmes, de tamaño y color uniforme según la variedad (rojo, verde o amarillo), con piel lisa, brillante y sin arrugas, libres de golpes, magulladuras, manchas, moho, pudrición o cualquier tipo de contaminación física o biológica. Debe entregarse limpio, sin residuos de tierra ni cuerpos extraños, en empaques higiénicos que permitan ventilación adecuada y garanticen transporte y conservación óptimos. Por ser un producto natural sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
30	COSTILLA DE CERDO	Kilogramos	La costilla de cerdo, suministrada por kilogramo, debe ser carne fresca, de color rosado uniforme, con grasa distribuida de manera adecuada, firme al tacto y libre de olores extraños, magulladuras, sangre coagulada, moho o signos de descomposición. Debe entregarse limpia, sin restos de huesos rotos, cartílagos innecesarios ni contaminantes, en empaques higiénicos que garanticen



			adecuada refrigeración y transporte, preferiblemente entre 0°C y 4°C. Por ser un producto fresco sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene vigentes.
31	CHICHARRON - CARNE CERDO	Kilogramos	El chicharrón de carne de cerdo, suministrado por kilogramo, debe ser de calidad, con textura firme y crujiente, color uniforme y libre de olores, moho o contaminación. Debe entregarse en empaques higiénicos que garanticen ventilación, transporte y conservación adecuados. Al ser un producto procesado, requiere registro sanitario INVIMA vigente y debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura e higiene.
32	PECHUGA DE POLLO	Kilogramos	La pechuga de pollo, suministrada por unidad, debe ser carne fresca, de color rosado uniforme, firme al tacto, sin huesos, magulladuras, manchas, olores extraños, moho o signos de descomposición. Debe entregarse limpia, sin restos de plumas ni contaminantes, en empaques higiénicos que garanticen adecuada refrigeración y transporte, preferiblemente entre 0 °C y 4 °C. Por ser un producto fresco sin procesamiento industrial, no requiere registro sanitario INVIMA, pero debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e higiene establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
33	CARNE RES (PARA SANCOCHO)	Kilogramo	La carne de res para sancocho se compone de cortes con hueso y tejido conectivo (como costilla u osobuco), de color rojo intenso y textura firme en crudo, que al someterse a cocción prolongada liberan colágeno y gelatina, aportando sabor, cuerpo y consistencia al caldo; contiene en promedio 18–22 % de proteína y proporciones variables de grasa según el corte.
34	CARNE DE CERDO	Kilogramo	La carne de cerdo deberá provenir de animales sanos beneficiados en planta autorizada con registro sanitario vigente, apta para consumo humano; presentar color rosado a rojo claro uniforme, textura firme, olor fresco característico, libre de hematomas, exceso de grasa, contaminación o signos de descomposición; cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerada entre 0–4 °C o congelada a -18 °C, debidamente empacada y rotulada (lote y fechas visibles), garantizando cadena de frío y mínimo 75 % de vida útil al momento de la recepción.



35	MUSLO DE POLLO	Gramos	Los muslos de pollo deberán provenir de aves sanas y aptas para consumo humano, beneficiadas en planta autorizada, correspondientes al segmento muslo (fémur-tibia), con piel íntegra, color rosado uniforme, olor fresco característico y textura firme; deberán estar libres de plumas, hematomas, exceso de grasa, contaminación visible o signos de descomposición, con un peso y calibre homogéneo según requerimiento contractual; contenido aproximado de 18–20 % de proteína y 8–12 % de grasa; se entregarán refrigerados entre 0 y 4 °C o congelados a -18 °C, debidamente empacados, rotulados con fecha de producción y vencimiento, cumpliendo la normativa sanitaria vigente y garantizando cadena de frío durante transporte y almacenamiento.
36	SALCHICHA MARCA RECONOCIDA	Gramos	La salchicha deberá ser de marca reconocida, con registro sanitario vigente, presentada en empaque original sellado y rotulado (lote y fechas visibles), color y olor característicos, textura firme y uniforme, libre de contaminación; deberá cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerada (0–4 °C) o congelada (-18 °C), garantizando cadena de frío y vida útil mínima del 75 % al momento de la recepción.
37	CHORIZOS MARCA RECONOCIDA	Gramos	El chorizo deberá ser de marca reconocida , elaborado por fabricante con registro sanitario vigente, presentado en empaque original sellado y debidamente rotulado (marca, lote, fechas y registro sanitario visibles); deberá presentar color rojo característico, olor fresco especiado, textura firme y uniforme, libre de contaminación o alteraciones; cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerado entre 0–4 °C o congelado a -18 °C, garantizando cadena de frío y una vida útil mínima del 75 % al momento de la recepción.
38	SALCHICHON MARCA RECONOCIDA	Gramos	El chorizo deberá ser de marca reconocida, elaborado y procesado por establecimiento con registro sanitario vigente, presentado en empaque original sellado y rotulado (marca, lote, fecha de elaboración y vencimiento visibles); con color rojo uniforme, olor fresco característico, textura firme y sin signos de alteración o contaminación; deberá cumplir la normativa sanitaria aplicable y entregarse refrigerado (0–4 °C) o congelado (-18 °C), garantizando cadena de frío y mínimo 75 % de vida útil al momento de la recepción.



39	LECHE LIQUIDA MARCA RECONOCIDA	Mililitros	La leche líquida deberá ser de marca reconocida, pasteurizada o UHT, proveniente de planta procesadora con registro sanitario vigente, presentada en envase original sellado y debidamente rotulado (marca, lote, fecha de elaboración y vencimiento); deberá presentar color blanco uniforme, olor y sabor característicos, libre de sedimentos o alteraciones, cumpliendo la normativa sanitaria aplicable; se entregará refrigerada entre 0–4 °C (pasteurizada) o a temperatura ambiente según especificación UHT, garantizando cadena de frío cuando corresponda y una vida útil mínima del 75 % al momento de la recepción
40	CEBOLLA DE HUEVO	Kilogramo	La cebolla de huevo deberá ser fresca, de primera calidad, bulbos firmes y compactos, de tamaño homogéneo, con túnicas externas secas e íntegras, color característico uniforme, libre de brotes, pudriciones, golpes, humedad excesiva o presencia de tierra; apta para consumo humano, cumpliendo la normativa sanitaria vigente; deberá entregarse limpia, en envases adecuados que protejan el producto durante transporte y almacenamiento, garantizando condiciones higiénicas y buena conservación.

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A CONTRATAR:

El objeto del contrato se desarrollará suministrando los productos alimenticios según la minuta establecida.
Se adjunta anexo

FUNDAMENTO LEGAL:

Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015- Decreto 1860 de 2021

Los estudios y documentos previos, así como cualquiera de sus anexos y formatos, están a disposición del público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP II.

La selección del contratista se realiza a través del procedimiento de MINIMA CUANTIA. Adicionalmente, antes de postularse en el presente proceso, es necesario que lea las siguientes recomendaciones:

- ✓ Lea cuidadosamente el contenido del pliego de condiciones y las preguntas realizadas en el link cuestionario del SECOP II.
- ✓ Verifique que no esté incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad para contratar.
- ✓ Cerciórese que cumple las condiciones y reúne los requisitos señalados en la invitación pública.
- ✓ Tenga en cuenta el cronograma establecido para el desarrollo de este proceso.
- ✓ Todo el proceso se surtirá mediante la plataforma del SECOP II y la presentación tanto de observaciones y cualquier acción dentro del proceso, deberá realizarse únicamente por este medio y conforme con el procedimiento que para el efecto señale la plataforma.



El presente proceso se podrá consultar en el SECOP II www.colombiacompra.gov.co. Es de aclarar que todo acto dentro del proceso deberá surtirse mediante esta aplicación.

NOTA: Es responsabilidad del proponente verificar en la página web antes citada, la publicación de los diferentes documentos que hagan parte integral del mismo.

En caso de indisponibilidad de la plataforma del SECOP II, el correo para enviar comunicaciones correspondientes es contratacion@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co, En este sentido para efectos de dar validez a las mismas y por ende dar lugar a posibles modificaciones en los plazos del proceso de selección, se tendrá en cuenta el certificado de indisponibilidad que arroje la plataforma, así como el procedimiento establecido en el protocolo con que cuenta Colombia Compra Eficiente para actuar ante un evento de indisponibilidad ya sea general o particular, por lo cual ante dicha situación por favor remitirse al documento "PROTOCOLO PARA ACTUAR ANTE UNA INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II" documento expedido por la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente y disponible en el [siguientes link:](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii.pdf)
[https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo de indisponibilidad_secop_ii.pdf](https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/protocolo_de_indisponibilidad_secop_ii.pdf).

Contingencias técnicas locales en la entidad

En caso de presentarse situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afecten la operatividad de la Administración Municipal de San José de la Montaña, tales como fallas eléctricas, interrupciones del servicio de internet, daños en los equipos electrónicos o tecnológicos institucionales, o cualquier otra afectación física o tecnológica que impida la continuidad normal del proceso de contratación en cualquier etapa, la entidad podrá adoptar medidas temporales como expedir Adendas para modificar el cronograma de acuerdo al **ARTÍCULO 2.2.1.1.2.2.1. Modificación de los pliegos de condiciones Decreto 1082 de 2015.**

La entidad documentará dichas contingencias mediante actas internas, certificaciones de operadores de servicios (si aplica), a fin de que pueda verificarse la causal de afectación.

En estos eventos, cualquier comunicación formal relacionada con el proceso podrá enviarse al correo institucional: contratacion@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co, el cual quedará habilitado para recibir observaciones, aclaraciones, subsanaciones o recursos, durante el tiempo en que subsista la situación anómala.

Lo anterior, sin perjuicio de que la entidad publique el respectivo documento en el SECOP II, una vez se restablezcan los medios tecnológicos y administrativos necesarios, garantizando así el principio de publicidad y el derecho de todos los interesados a participar en condiciones de igualdad.

PRINCIPIOS ORIENTADORES:

Los principios que rigen el presente proceso de selección, son los consagrados en el artículo 209 Constitucional, en concordancia con los estipulados en los artículos 23 y siguientes de la ley 80 de 1993.



La Ley 1474 de 2011 "Por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública", contiene disposiciones en materia de contratación pública que deben ser reglamentadas por el Gobierno Nacional en la órbita de su competencia, dentro de las cuales se encuentra la modificación al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 en la cual se incorpora como nueva modalidad de selección, la contratación de "Mínima Cuantía"

Que la modalidad de selección de Mínima Cuantía, como lo establece el parágrafo 2° del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, se realizará exclusivamente con las reglas en ella contempladas y en su reglamentación, no pudiendo aplicarse reglas propias de las demás modalidades de selección (Art. 2.2.1.2.1.5.1. Decreto 1082/2015).

Para la realización de este proceso de contratación es necesario aclarar a los interesados en participar, a la ciudadanía en general y a los organismos de control pertinentes, que el Municipio de San José de la Montaña – Antioquia, se encuentra interesado en la contratación de los bienes y servicios que se contemplan en la presente invitación en las condiciones y reglas establecidas igualitariamente de conformidad con los establecido en la ley 1150 de 2007, acorde con su régimen legal especial, dando aplicación a los principios de la función administrativa y de la gestión fiscal de que tratan los artículos 209 y 267 de la Constitución Política, respectivamente según sea el caso y estarán sometidas al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal.

El presente proceso cuenta con los estudios previos exigidos por el ordenamiento jurídico, los cuales se encuentran en documento anexo a este proceso y los que hacen parte integral del mismo.

Limitación Mipymes

Tener presente del Decreto 1082, su **Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas**. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

- 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.**
- 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.**

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

Parágrafo 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Parágrafo 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes,



según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

Parágrafo 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

Parágrafo 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.

4. DATOS DEL PROCESO

A. PRESUPUESTO: TREINTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA NUEVE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/L (\$ 39.959.743), con cargo al CDP 00118 del 16 de febrero de 2026 CLASIFICADOR N° 2.3.2.02.01.002 productos alimenticios, bebidas y tabaco, textiles, prendas de vestir y productos de cuero, expedido por la Secretaría de Hacienda del municipio de San José de la Montaña, Antioquia.

GASTOS LEGALES Y TRIBUTARIOS: En la Secretaría de Hacienda se informará a los diferentes oferentes los Gastos legales y Tributarios, al correo hacienda@sanjosedelamontana-antioquia.gov.co

el Municipio realizará las respectivas deducciones de los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental y municipal a los que hubiera lugar, dependiendo del régimen del futuro contratista, descritos en la siguiente tabla: (se citan de manera enunciativa).

DEDUCCIÓN	PERSONA NATURAL	PERSONA JURÍDICA
Estampilla pro-cultura	2%	2%
Estampilla pro-hospital	1%	1%
Estampilla adulto mayor	4%	4%
Estampilla pro-deporte	2%	2%
Estampilla para la justicia familiar superior. quedaran excluidos los contratos de prestación de servicios cuyo pago de honorarios mensual sea inferior a diez (10) S.M.L.M.V.	2%	2%
Rete Ica	1%	1%
Declarante	2.5%	2.5%
No declarante	3.5%	3.5%

Ampliar información del estatuto tributario <http://www.sanjosedelamontana-antioquia.gov.co/buscar?q=acuerdo>

B. FORMA DE PAGO: El Municipio pagará al Contratista por actas de avance de acuerdo a los recursos que disponga la entidad, Con previa certificación a entera satisfacción del supervisor del contrato, anexando los pagos de aportes a seguridad social y parafiscal del mes correspondiente, actas de entrega y los informes, y factura detallando el objeto del contrato, NIT de la entidad, lista de productos entregados y su valor.



C. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo establecido para la ejecución del contrato es de dos (2) meses, contados a partir de la firma del acta de inicio.

D. LUGAR DE EJECUCIÓN: SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA

MODALIDAD DE SELECCIÓN. Corresponde a la definida en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto Único Reglamentario 1082 del 26 de mayo de 2.015, que reglamenta las adquisiciones de bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda del diez por ciento (10%) de la menor cuantía del municipio, independientemente de su objeto; cuyas reglas se determinan exclusivamente en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, el cual constituye el procedimiento aplicable a las adquisiciones que no superen el valor enunciado.

En consecuencia, el presente contrato se tramitará por la vía del PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE CONTRATOS DE MÍNIMA CUANTÍA (Artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015).

4. FORMA DE EVALUACIÓN: La entidad seleccionará la oferta que tenga menor precio y verificará requisitos habilitantes. En caso de que la oferta que tenga menor precio no cumpla, procederá a la verificación del proponente ubicado en segundo lugar y así sucesivamente. De no lograrse la habilitación se declarará desierto el proceso.

CRITERIOS DE DESEMPATE: En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas, la entidad aplicará los criterios definidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 así:

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que:
 - A. esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural;
 - B. la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la



- persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y
- C. ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que:
- A. esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%);
- B. la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y
- C. ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

PARÁGRAFO 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

PARÁGRAFO 3. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.

5. REQUISITOS HABILITANTES

5.1 CAPACIDAD JURIDICA

PERSONA NATURAL

1	Carta de presentación de la oferta donde incluya la oferta económica y cotización anexo (1,3) formato propuesta
2	Fotocopia de la cédula persona natural

PERSONA JURIDICA

1	Carta de presentación de la oferta donde incluya la oferta económica anexo(1, 3) formato propuesta
2	Fotocopia cédula Representante Legal



**Alcaldía
San José de
la Montaña**

3	Copia del Registro Único Tributario- RUT, actividad económica- CIU, vigente. El RUT con el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en el Capítulo 2, Título 1, Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016.	3	Copia del Registro Único Tributario- RUT, actividad económica- CIU, vigente. El RUT con el cumplimiento de las condiciones y requisitos establecidos en el Capítulo 2, Título 1, Parte 6 del Libro 1 del Decreto 1625 de 2016.
4	Certificación de afiliación al sistema de seguridad social Salud, pensión y riesgos profesionales	4	Certificación de encontrarse al día con el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Aportes Parafiscales
5	Manifestación escrita de que no se encuentra inhabilitado para contratar con el Estado anexo (2) formato propuesta	5	Certificación de representantes legal de que no se encuentra inhabilitado para contralar con el Estado anexo (2) formato propuesta
6	Copia del Certificado de matrícula mercantil cuya actividad económica tenga relación con el objeto contractual. No inferior a 60 días.	6	Certificado de Existencia y Representación Legal de Cámara de Comercio Certificado de Existencia y Representación Legal de Cámara de Comercio, el objeto social y/o las actividades que desarrolla la persona jurídica, debe tener relación directa con el objeto a contratar No inferior a 60 días.
7	Copia de Libreta Militar para hombres menores de 50 años	7	Copia de Libreta Militar para hombres menores de 50 años
8	Certificado de Antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación vigente https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx	8	Certificado de Antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación vigente de la empresa y el representante legal vigente. https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx
9	Certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC vigente. https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx	9	Certificado medidas correctivas Representante Legal. vigente. https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx
10	Certificado Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. Ley 1918 de 2018. vigente. https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/	10	Certificado Delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años. Ley 1918 de 2018. Representante Legal vigente. https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/
11	Registro de Deudores Alimentarios Morosos –REDAM vigente. https://www.redam.gov.co/	11	Registro de Deudores Alimentarios Morosos –REDAM - Representante Legal vigente. https://www.redam.gov.co/
12	Resultado verificación al boletín de responsables fiscales Pagina web de la Certificado de antecedentes fiscales	12	Resultado verificación al boletín de responsables fiscales Pagina web de la Certificado de antecedentes fiscales



	expedido por la Contraloría General. vigente https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales		expedido por la Contraloría General de la empresa y el representante legal vigente https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales
13	Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. artículo 94 del Decreto 019 de 2012, vigente. https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/	13	Certificado de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional. artículo 94 del Decreto 019 de 2012 de la empresa y el representante legal vigente. https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/
14	Tarjetas profesionales con constancia de vigencia (cuando aplique)	14	Tarjetas profesionales con constancia de vigencia (cuando aplique)
15	Formato único de Hoja de Vida Persona Natural.	15	Formato único de Hoja de Vida Persona Jurídica.
16	Declaración de Bienes y Rentas Persona Natural.	16	Declaración de Bienes y Rentas Persona Jurídica
5.2 EXPERIENCIA MÍNIMA REQUERIDA PARA PARTICIPAR			
17	Se requiere certificación de experiencia de dos contratos ejecutado de la misma índole, en ejecución de actividades de igual o similar objeto y presentación de los certificados de las labores realizadas	17	Se requiere certificación de experiencia de dos contratos ejecutado de la misma índole, en ejecución de actividades de igual o similar objeto y presentación de los certificados de las labores realizadas

1.3 CAPACIDAD FINANCIERA: NO SE SOLICITA CAPACIDAD FINANCIERA DEBIDO AL VALOR Y AL NO OTORGAMIENTO DE ANTICIPO.

2. CAUSALES DE RECHAZO DE LA PROPUESTA

1. Cuando el proponente o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley.
2. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que no correspondan a la realidad que le permita cumplir un requisito mínimo.
3. Cuando el Objeto Social de la firma, incluido en el Certificado de Existencia y Representación Legal no faculte a la sociedad para desarrollar la actividad materia de la futura contratación.
4. Cuando el oferente persona jurídica se encuentre incurso en alguna de las causales de disolución o liquidación preferida por Autoridad Competente.



5. Cuando se presente más de una oferta por un mismo oferente o se ostente la calidad de representante legal o socio de más de una persona jurídica participante en el presente proceso de selección.
6. Cuando el valor de la propuesta contenga precios artificialmente bajos.
7. Cuando la oferta no cumpla con las especificaciones técnicas mínimas exigidas.
8. La no presentación de los documentos habilitantes dentro del término establecido en la invitación.
9. Cuando no se oferte el valor de cada servicio o ítem.
10. Cuando la oferta económica supere el presupuesto oficial estimado del lote o los precios unitarios de los ítems que lo conforman.
11. Cuando el proponente no dé respuesta o no responda de manera satisfactoria los requerimientos y/o solicitud de aclaración o precisión de la oferta, formulados por la ENTIDAD contratante, dentro del término perentorio señalado para tal efecto.
12. Cuando se detecte falsedad en cualquiera de los documentos presentados.

VALIDEZ MÍNIMA DE LAS OFERTAS

Son válidas las propuestas que no se encuentren incursas en una o más causales de rechazo señaladas en la presente invitación.

REGLAS PARA EXPEDIR ADENDAS A LA INVITACIÓN

El Municipio hará las aclaraciones o modificaciones que considere necesarias desde la fecha de publicación de la presente invitación y hasta el día hábil anterior a la fecha establecida en la Cronología del proceso para la presentación de propuestas, a fin de que se realicen los ajustes a que haya lugar. Cualquier aclaración o modificación se hará mediante adendas numeradas consecutivamente; estos documentos formarán parte integral de la presente invitación; las adendas serán suscritas por el ordenador del gasto.

LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

- El precio es el factor de selección del proponente, es decir se adjudicará el contrato al oferente que cumpla con las condiciones exigidas en el estudio previo y la presente invitación y que ofrezca el menor valor.
- Se revisarán las ofertas económicas y se verificarán que la de menor precio cumpla con las condiciones exigidas en la invitación, en el caso de que no cumpla, se verificara el cumplimiento de los requisitos de la oferta con el segundo menor valor y así sucesivamente.
- En caso de empate a menor precio, la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.
- En caso de confirmar inconsistencias y/o errores en los documentos con los cuales se acredita el cumplimiento de los requisitos habilitantes, se solicitará subsanar inconsistencias o errores, siempre y cuando la corrección de las inconsistencias o de los errores no represente una reformulación de la oferta.

INFORME DE EVALUACIÓN

El informe de verificación de requisitos habilitantes y evaluación de las propuestas se publicará en el SECOP durante un (1) día hábil, término durante el cual los oferentes podrán presentar observaciones a la evaluación.



Las respuestas a las observaciones se publicarán en el SECOP simultáneamente con la comunicación de aceptación de la oferta. En ejercicio de esta facultad, los oferentes no podrán completar, adicionar, modificar o mejorar sus propuestas.

OFERTA ÚNICA HÁBIL

La entidad podrá adjudicar el contrato en el caso en que se presente una única propuesta y ésta cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, siempre y cuando la oferta satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.

DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

Esta Entidad declarará desierto el proceso de selección cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva, lo cual hará mediante acto administrativo en el que expresará las razones que han conducido a esta decisión. Este proceso se declarará desierto, entre otros, en los siguientes casos:

Cuando no se presente propuesta alguna.

(a) Cuando se hubiere omitido dentro del proceso alguno de los requisitos exigidos por la Ley.

(b) Cuando se hubiere violado la reserva de las mismas de manera ostensible y antes del cierre del plazo para presentar propuestas.

7. CRONOGRAMA

ACTIVIDADES	FECHA	HORA
Publicación de invitación pública y estudios previos	martes, 11 de agosto de 2026	12:30:00: p. m.
Plazo para la presentación de observaciones o cometarios a la invitación pública	miércoles, 12 de agosto de 2026	12:30:00: p. m.
Plazo para manifestación de interés de limitar la convocatoria a MiPymeS	miércoles, 12 de agosto de 2026	12:30:00:p. m.
Respuesta a las observaciones o comentarios a la invitación pública	miércoles, 12 de agosto de 2026	04:00:00:p. m.
Publicación aviso de limitación a Mypimes si se cumple con el requisito.	miércoles, 12 de agosto de 2026	04:00:00:p. m.
Expedición de adendas a la invitación	miércoles, 12 de agosto de 2026	04:00:00:p. m.
Presentación de las propuestas a la invitación publica	jueves, 13 de agosto de 2026	12:30:00:p. m. .
Apertura de sobres	jueves, 13 de agosto de 2026	12:35:00:p. m.
Informe de presentación de ofertas	jueves, 13 de agosto de 2026	12:40:00:p. m.
Publicación del informe de evaluación de las Ofertas	jueves, 13 de agosto de 2026	05:00:00:p. m.
Presentación de observaciones al informe de verificación o evaluación	viernes, 14 de agosto de 2026	05:00:00:p. m.
Publicación informe Final de evaluación.	martes, 18 de agosto de 2026	10:00:00:a. m.
Observaciones a la evaluación.	martes, 18 de agosto de 2026	11:00:00:a. m.



Publicación de respuestas a observaciones	martes, 18 de agosto de 2026	02:00:00:p. m.
Comunicación de aceptación de oferta	martes, 18 de agosto de 2026	03:00:00:p. m.
Celebración de Contrato	martes, 18 de agosto de 2026	4:00:00:p. m.

REGLAS PARA EXTENDER LAS ETAPAS PREVISTAS

En caso de que la entidad requiere extender cualquiera de las etapas previstas, deberá informarlo por lo menos el día anterior a que se surta la actuación, mediante un aviso en el SECOP, publicando las nuevas fechas del cronograma.

En caso de ser seleccionado el oferente deberá anexar los siguientes documentos

- ☐ Constitución de pólizas (Si las requiere de acuerdo con los estudios previos)
- ☐ Hoja de vida y formato declaración juramentada de bienes y rentas definidos por el Departamento Administrativo de la Función Pública- DAFP.

Efigenia Monsalve
EFIGENIA MONSALVE MUÑOZ
Secretaria de Salud y Bienestar Social