

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 002 de 2020.**

1. El nombre y dirección de la Entidad Estatal. **Municipio de Circasia Quindío**, Carrera 14 Nro. 6-37 Circasia (Quindío).
2. La dirección de correo electrónico y el teléfono en donde la Entidad Estatal atenderá a los interesados en el Proceso de Contratación, y la dirección y el correo electrónico en donde los proponentes deben presentar los documentos en desarrollo del Proceso de Contratación.

**Correo electrónico:** [juridica@circasia-quindio.gov.co](mailto:juridica@circasia-quindio.gov.co)

**Teléfono:** 7584024

**Dirección:** Municipio de Circasia Quindío, Centro Administrativo Municipal Carrera 14 Nro. 6-37 Circasia (Quindío).

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 GARCIA GUTIERREZ DEL MUNICIPIO DE CIRCASIA QUINDIO.

**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.

**2.4.1. Requisitos Mínimos del suministro de alimentación:**

- a) El suministro de alimentación preparada se debe entregar en el Centro Día Gonzalo García Gutiérrez del Municipio de Circasia de lunes a viernes, excepto los días festivos; en el siguiente horario:

Ítem	Ración	Hora de entrega del operador al centro día	Horarios de distribución de dietas a los adultos mayores en el centro día por los manipuladores de alimentos dispuestos por el operador
1	Desayuno	7:30 am	Primer grupo: de 7:40 am 8:00 am Segundo grupo: de 8:30 am a 9:00 am
2	Refrigerio (Medias Nueves)	7:30 am	Primer grupo: de 7:40 am 8:00 am Segundo grupo: de 8:30 am a 9:00 am
3	Almuerzo	11:30 am	Primer grupo: de 11:40 am 12:15 m

			<b>Segundo grupo:</b> de 12:30 pm a 1:30 pm
4	Refrigerio (Media tarde)	11:30 am	<b>Primer grupo:</b> de 11:40 am 12:15 m <b>Segundo grupo:</b> de 12:30 pm a 1:30 pm

**Nota:** Con el fin de garantizar el distanciamiento físico y las medidas de bioseguridad, la entidad realizará la distribución de los alimentos en 2 horarios diferentes.

b) De otro lado, y teniendo en cuenta que la entidad debe garantizar el suministro de 8 vasos de agua al día a los adultos mayores, se hace necesario que el futuro contratista suministre el cambio de filtros del dispensador de agua caliente y fría de propiedad del Centro día Gonzalo García Gutiérrez, cuyas especificaciones son las siguientes:

- Dispensador de agua caliente y fría
- Marca: Kalley
- Modelo: K-WDLL 15
- 120 V-60Hz
- Refrigeración: 1,4A

A continuación, se describen las especificaciones técnicas de los filtros requeridos para el funcionamiento del dispensador de propiedad Centro día Gonzalo García Gutiérrez del Municipio antes mencionado.

Grado	Nombre del filtro	Periodo de uso
1	Ultra membrana de filtrado (UF)	6 a 9 meses
2	PP Filtro de fibra (PPF)	6 a 9 meses
3	Carbón activo comprensivo (UDF)	6 a 9 meses
4	Carbon activo post-posicional (RS)	6 a 9 meses

**c) 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 las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) para la población colombiana mayor de 2 Años. Además, los aportes por porción se deben estipular según la Lista de Intercambios de Alimentos de la Universidad de Antioquia (2018) dado que el patrón alimentario por grupos de edad dado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) acordó utilizar este documento por contar con análisis de información altamente precisa.

TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTOS	# de porciones	Kcal.	Prot. (g)	GT. (g)	AGS. (g)	AGM. (g)	AGP. (g)	CHO. (g)	FD. (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Vit A (ER)	Ac. Fol. (mcg)
DESAYUNO	HARINAS	1	91	1,9	0,6	0,13	0,18	0,21	20,0	1,5	17	0,8	0,30	95	23
	LÁCTEOS	1	134	6,7	6,2	3,67	2,00	0,22	13,3	0,0	236	0,2	0,85	73	9
	SUSTITUTO	1	77	5,3	5,4	2,79	1,84	0,49	1,4	0,0	92	1,1	0,68	40	5
	GRASA	1	45	0,3	4,7	1,33	1,94	1,26	0,6	0,2	6	0,1	0,03	21	2
	FRUTA	1	54	1,0	0,3	0,06	0,06	0,14	13,5	3,0	22	0,5	0,12	74	22
	TOTAL DESAYUNO		401	15,2	17,2	7,98	6,04	2,32	49,8	4,7	373	2,7	1,98	303	61

ALMUERZO	CARNES	1	112	19,1	3,1	0,98	1,10	0,58	1,0	0,3	23	1,4	1,80	10	15
	HARINAS	3	273	5,7	1,8	0,39	0,54	0,63	60,0	4,5	51	2,4	0,90	285	69
	VERDURAS	1	25	1,3	0,3	0,04	0,02	0,11	5,3	1,6	18	0,7	0,33	160	33
	GRASAS	2	90	0,6	9,4	2,66	3,88	2,52	1,2	0,4	12	0,2	0,06	42	4
	DULCE	1	87	0,9	1,0	0,71	0,22	0,04	19,6	0,5	21	0,4	0,22	22	2
	FRUTA	0,5	27	0,5	0,2	0,03	0,04	0,07	6,8	1,5	11	0,3	0,06	37	11
TOTAL ALMUERZO			614	28,1	15,8	4,81	5,8	3,95	93,9	8,8	136	5,4	3,37	556	134
REFRIGERIO TARDE	LÁCTEOS	1	134	6,7	6,2	3,67	2,00	0,22	13,3	0,0	236	0,2	0,85	73	9
	HARINAS	1	91	1,9	0,6	0,13	0,18	0,21	20,0	1,5	17	0,8	0,30	95	23
	FRUTA	1	54	1,0	0,3	0,06	0,08	0,14	13,5	3,0	22	0,5	0,12	74	22
TOTAL REFRIGERIO			279	9,6	7,1	3,86	2,16	0,57	46,8	4,5	275	1,5	1,27	242	54
APORTE TOTAL			1294	52,9	40,1	16,65	14,10	6,84	189,5	18	784	9,6	6,62	1101	249
RECOMENDACIÓN			2000	75,0	66,7	22,20	22,20	22,20	275,0	28,0	1150	13,0	11,00	800	400
% ADECUACIÓN			65%	71%	60%	75%	64%	31%	69%	64%	68%	74%	60%	138%	62%

**Lista de Intercambio y Anexo de Gramaje con Análisis Nutricional:**

GRUPO DE ALIMENTOS	Alimento	g/mL	Unidad de medida	Kcal.	Prot. (g)	GT. (g)	AGS. (g)	AGM. (g)	AGP. (g)	CHO. (g)	FD. (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	Vit A (ER)	Ac. Fol. (mcg)
LÁCTEOS ENTEROS	Kumis de leche entera	200	1 vaso pequeño	153	7,0	5,0	2,00			21,3	0,0	212	0,2		60	
	Leche de vaca entera en polvo	26	3 cucharas soperas colmadas	129	6,8	6,9	4,35	2,06	0,17	10,0	0,0	237	0,1	0,87	73	10
	Leche de vaca entera pasteurizada	200	1 vaso pequeño	122	6,6	6,6	4,16	1,94	0,24	9,4	0,0	238	0,2	0,76	62	10
	Yogurt regular de leche entera	200	1 vaso pequeño	140	6,0	4,0	2,50	1,78	0,18	21,0	0,0	222	0,3	1,18	60	14
SUSTITUTOS	Cuajada de leche de vaca	30	1 tajada pequeña semigruesa	90	6,0	7,0	5,00	1,44	0,15	1,0	0,0	150	0,4		60	
	Huevo de gallina crudo	50	1 unidad pequeña	75	6,3	5,0	1,55	1,91	0,68	0,6	0,0	25	0,7	0,55	96	24
	Huevos de codorniz crudo	50	5 unidades pequeñas	79	6,6	5,6	1,78	2,16	0,66	0,2	0,0	32	1,9	0,74	45	33
	Jamón de Cerdo (97% libre de grasa y 25% reducido en sodio)	42	2 tajadas	50	5,0	1,5	1,00	0,50	0,50	5,0	0,0	16	0,7	0,80	0	3
	Jamón de Pavo	46	2 tajadas	61	7,2	2,6	0,51	1,02	0,51	2,0	0,0	0	0,7	1,06		3
	Morcilla	45	1 trozo pequeño	72	8,2	3,9	2,10			0,4	0,0	5	20,2		0	
	Mortadela común	30	2 tajadas	70	6,0	4,0	1,50	2,00	1,00	2,0	0,0	20	0,4	0,63	0	
	Quesito	30	1 tajada pequeña semigruesa	83	6,5	5,7	4,38	1,44	0,15	1,5	0,0	207	0,2	0,28	101	4

	Queso campesino (fresco semiduro, graso)	30	1 tajada pequeña semigruesa	84	4,8	7,2	4,20	2,46	0,50	1,2	0,0	180	0,2	1,05	87	2
	Queso mozzarella de leche entera de vaca semiduro, semigraso	34	2 lonchitas	102	7,5	7,6	4,45	2,21	0,24	0,7	0,0	172	0,1	0,99	61	2
	Salchicha tradicional	15	1 unidad mediana	67	4,9	5,1	1,38	2,18	0,58	0,0	0,0	2	0,3	0,70	4	0
	Salchichón cervicero	34	1 tajada gruesa	82	6,1	4,1	1,36	2,04	0,68	3,4	0,0	14	0,7	0,85	0	1
	Salchichón de pollo	40	1 trozo mediano	80	0,0	4,8	1,60	2,40	0,80	1,6	0,0	32	0,9	0,68	24	2
CARNES	Atún enlatado en agua, sólidos	120	1 lata	139	30,6	1,0	0,28	0,19	0,41	0,0	0,0	13	1,8	0,92	20	5
	Carne de cerdo lomo o cañón magro	100	1/5 libra	143	21,4	5,7	1,95	2,56	0,61	0,0	0,0	17	0,8	1,84	2	5
	Carne de res todos los cortes magra	100	1/5 libra	150	21,5	6,5	2,32	2,61	0,24	0,0	0,0	6	2,7	4,33	0	7
	Contramuslo de pollo, carne sin piel	86	1 unidad mediana	102	16,9	3,4	0,86	1,04	0,83	0,0	0,0	9	0,9	1,64	17	9
	Muslo de pollo, carne sin piel	75	1 unidad mediana	90	15,1	2,9	0,74	0,89	0,71	0,0	0,0	8	0,8	1,55	14	8
	Pechuga de pollo, carne sin piel	80	1/4 unidad grande	88	18,5	1,0	0,26	0,24	0,22	0,0	0,0	9	0,6	0,64	5	3
HARINAS																
LEGUMINOSAS	Aveja seca cocida	157	1 cucharón colmado	132	8,5	0,3	0,06	0,03	0,16	24,5	8,6	42	2,4	1,87	94	99
	Frijol blanquillo con guiso	110	1 cucharón colmado	152	9,0	1,1	0,28	0,17	0,61	26,2	10,4	73	2,9	1,08	6	137
	Frijol bola roja con plátano verde	120	1 cucharón colmado	150	8,6	1,1	0,20	0,18	0,63	26,4	7,5	28	3,0	1,04	17	130
	Frijol cargamento blanco con plátano verde	110	1 cucharón colmado	146	7,4	1,0	0,21	0,23	0,50	26,7	7,9	44	2,5	0,96	16	156
	Frijol cargamento rosado con plátano verde	110	1 cucharón colmado	157	8,2	1,0	0,23	0,17	0,52	28,6	5,0	47	2,2	0,85	16	152
	Garbanzo con guiso	100	1 cucharón colmado	160	8,1	2,8	0,34	0,62	1,34	25,3	6,9	45	2,7	1,38	8	156
	Lenteja con guiso	130	1 cucharón colmado	152	9,6	1,1	0,19	0,22	0,38	25,7	8,6	21	3,6	1,32	20	193
CEREALES	Almojábana	31	1 unidad pequeña	89	4,0	3,8				9,3		99	0,7		0	
	Arepa delgada de maíz blanco trillado	56	1 unidad pequeña	104	2,1	0,3				22,5		2	0,4		0	
	Arepa redonda de maíz blanco trillado	52	1 unidad grande	90	2,1	0,3				19,4		2	0,4		0	
	Arroz blanco, cocido	80	6 cucharas soperas colmadas	104	1,9	0,2	0,05	0,06	0,05	22,9	0,2	2	0,2	0,34	0	2
	Arroz integral, cocido	81	8 cucharas soperas colmadas	91	1,9	0,6	0,14	0,24	0,24	19,0	1,5	8	0,4	0,50	0	3
	Avena en hojuelas fortificada	24	4 cucharas soperas colmadas	89	3,7	1,5	0,26	0,46	0,54	15,4	2,6	138	5,4	0,74	385	69
	Cebada perlada cocida	72	5 cucharas soperas colmadas	89	1,7	0,3	0,06	0,04	0,15	20,3	2,7	8	0,9	0,59	1	12

	Cuchuco de cebada	27	4 cucharas soperas colmadas	93	2,4	0,2				21,0		10	0,5		0	
	Espaguetis de trigo, cocidos	65	2/3 pocillo chocolatero	92	3,1	0,5	0,07	0,05	0,18	18,4	1,1	5	0,9	0,34	0	46
	Galletas Saltinas	24	3 tablas	78	1,7	2,1	0,53	1,16	0,30	12,9	0,5	22	1,0	0,14	0	23
	Harina de maíz blanco trillado	25	2 cucharas soperas rasas	81	2,3	0,9				18,0		5	0,7			0
	Harina de trigo enriquecida	25	4 cucharas soperas rasas	91	2,6	0,3	0,04	0,02	0,10	19,1	0,7	4	1,2	0,18	0	39
	Macarrones, cocidos	64	2/3 pocillo chocolatero	90	3,1	0,4	0,06	0,05	0,17	18,1	0,8	4	0,9	0,34	0	45
	Maicena (almidón de maíz)	25	4 cucharas soperas rasas	95	0,1	0,0	0,00	0,01	0,01	22,8	0,2	1	0,1	0,02	0	0
	Maíz tierno o choclo, amarillo enlatado	110	8 cucharas soperas colmadas	89	2,9	1,1	0,17	0,32	0,52	30,5	2,2	6	1,0	0,43	18	54
	Mazamorra Antioqueña (maíz cocido)	100	5 cucharas soperas altas	108	3,3	1,3	0,20	0,37	0,60	25,1	2,8	2	0,6	0,48	22	46
	Palitos o palitroques	22	2 unidades	91	2,6	2,1	0,31	0,79	0,80	15,0	0,7	5	0,9	0,19	0	27
	Pan blanco	22	1 tajada delgada	59	1,8	0,8	0,18	0,35	0,16	10,9	0,5	24	0,7	0,14	0	21
	Pan integral	32	1 tajada mediana	79	3,1	1,3	0,29	0,54	0,32	14,8	2,2	23	1,1	0,62	0	16
	Panqueques	28	1 unidad pequeña	78	2,9	2,0				12,8		60	0,6			
	Pandeyuca	20	2 unidades medianas	69	3,2	2,4				9,0		110	0,2			0
	Pasta corta cocida	65	2/3 pocillo chocolatero	92	3,1	0,5	0,07	0,05	0,18	18,4	1,1	5	0,9	0,34	0	46
	Seba Seba	24	3 unidades medianas	70	2,2	1,0	0,21	0,04	0,02	13,1	0,6	28	0,8	0,16	0	33
	Tortilla de maíz	30	1 unidad pequeña	67	1,7	0,8	0,10	0,20	0,34	14,0	1,6	53	0,4	0,28	0	34
	Tostada o calado	32	1 unidad mediana	94	2,9	1,3	0,28	0,57	0,26	17,4	0,8	38	1,1	0,22	0	26
TUBERCULOS, RAÍCES Y PLÁTANOS	Arracacha	96	1 trozo pequeño	90	1,0	0,1				21,4		22	1,1			1
	Harina de plátano	24	2 cucharas soperas colmadas	87	0,3	0,0				21,0		2	0,3			36
	Papa común	83	1 unidad mediana	90	1,9	0,1	0,02	0,00	0,03	20,9	2,0	8	1,2	0,27	0	9
	Papa criolla	108	3 unidades medianas	90	2,7	0,1				20,2		8	0,6			2
	Plátano colí o guineo	88	1 unidad mediana	99	1,5	0,1				26,0		4	0,3			14
	Plátano hartón maduro	66	1/4 unidad mediana	90	0,7	0,3	0,09	0,02	0,05	24,0	1,5	3	0,3	0,09	36	15
	Plátano verde	78	1/2 unidad mediana	111	0,9	0,2	0,11	0,02	0,05	29,5	1,8	3	0,4	0,11	83	17
	Yuca blanca	62	1 trozo mediano	91	0,5	0,1				22,0		17	0,2			1
GRASAS	Aceite de canola	5	2 cucharas soperas	44	0,0	5,0	0,36	2,95	1,48	0,0	0,0	0	0,0	0,00	0	0
	Aguacate común	30	1/8 unidad mediana	48	0,6	4,6	0,73	2,88	0,59	2,2	1,5	3	0,3	0,13	18	19
	Aguacate Hass	30	1/4 unidad mediana	48	0,6	4,6	0,73	2,88	0,59	2,2	1,5	3	0,3	0,13	18	19
	Margarinas suaves, sin sal	6	2 cucharas dulceras rasas	43	0,0	4,8	0,83	2,24	1,54	0,1	0,0	2	0,0	0,00	48	0

	Crema de leche líquida, espesa entera	13	1 cuchara sopera colmada	48	0,3	4,8	2,99	1,39	0,18	0,4	0,0	8	0,0	0,03	55	1
	Mantequilla sin sal	5	1 cuchara dulcera rasa	36	0,0	4,1	2,52	1,17	0,15	0,0	0,0	1	0,0	0,00	38	0
	Queso crema	12	1 cuchara sopera rasa	42	0,9	4,2	2,64	1,18	0,15	0,3	0,0	10	0,1	0,06	46	2
	Aceite de girasol	5	1 cuchara sopera	44	0,0	5,0	0,52	0,98	3,29	0,0	0,0	0	0,0	0,00	0	0
	Aceite de maíz	5	1 cuchara sopera	44	0,0	5,0	0,64	1,21	2,94	0,0	0,0	0	0,0	0,00	0	0
	Aceite de soya	5	1 cuchara sopera	44	0,0	5,0	0,72	1,17	2,90	0,0	0,0	0	0,0	0,00	0	0
	Mayonesa regular comercial	6	1 cuchara dulcera rasa	43	0,1	4,8	0,71	1,36	2,48	0,2	0,0	1	0,0	0,01	5	0
FRUTAS	Banano común	65	1 unidad pequeña	60	0,7	0,3	0,12	0,03	0,06	15,2	1,6	4	0,1	0,10	5	12
	Chontaduro	27	1 unidad pequeña	50	0,9	1,2				10,2		6	0,1		197	
	Curuba	200	6 unidades grandes	50	1,2	0,2				12,6		8	0,8		340	
	Fresas	161	3 unidades medianas	52	1,3	0,6	0,03	0,08	0,31	11,1	3,7	45	1,3	0,21	5	29
	Granadilla	100	1 unidad grande	46	1,1	0,1				11,6		7	0,8		0	
	Guanábana	100	4 cucharas soperas colmadas	52	1,1	0,3	0,05	0,09	0,07	13,0	3,3	22	0,4	0,10	0	14
	Guayaba criolla	105	1 unidad mediana	54	0,8	0,6	0,18	-0,06	0,26	12,5	5,7	21	0,3	0,24	83	15
	Guayaba mansana	169	1 unidad mediana	61	1,5	0,2				16,1		25	1,0		0	
	Lulo	196	2 unidades pequeñas	45	1,2	0,2				11,2		16	1,2		118	
	Lulo jugo	200	1 vaso mediano	46	1,2	0,2				11,4		16	1,2		120	
	Mango	112	1 unidad pequeña	73	0,6	0,3	0,08	0,11	0,06	19,0	2,0	11	0,1	0,04	436	26
	Manzana con cascara toda variedad	112	1 unidad pequeña	66	0,2	0,4	0,07	0,02	0,12	17,1	3,0	8	0,2	0,04	6	3
	Maracuyá	66	1 unidad mediana	64	1,5	0,5	0,04	0,06	0,27	15,4	6,9	8	1,1	0,03	46	9
	Melón	126	1 tajada delgada	44	1,1	0,4	0,09	0,01	0,14	10,6	1,0	14	0,3	0,20	406	21
	Mora	36	1/2 pocillo chocolatero	50	0,7	0,4	0,01	0,04	0,21	12,3	5,1	31	0,6	0,26	15	33
	Naranja	147	1 unidad pequeña	69	1,3	0,1	0,03	0,03	0,04	17,3	3,5	59	0,1	0,10	31	44
	Papaya	128	1 trozo mediano	50	0,8	0,1	0,05	0,05	0,04	11,5	2,3	31	0,1	0,09	36	49
	Papayuela	308	1 unidad mediana	49	2,2	0,3				12,0		31	0,9		31	
	Pera	85	1/2 unidad mediana	50	0,3	0,3	0,02	0,07	0,02	12,8	2,0	9	0,3	0,10	2	6
	Piña manzana	110	1 tajada delgada	54	0,4	0,4	0,03	0,06	0,17	13,6	1,3	8	0,4	0,09	2	12
	Sandía Baby	156	1/4 unidad pequeña	50	0,9	0,6	0,08	0,17	0,23	11,2	0,8	12	0,3	0,11	58	3
	Tomate árbol común	174	2 unidades medianas	52	2,4	0,2				12,2		10	0,7		174	

	Tomate árbol rojo	167	2 unidades medianas	50	2,3	0,2							11,7		10	0,7		167
<b>VERDURAS</b>	Cebolla roja	66	1 unidad pequeña	25														
	Champiñones	93	1/2 pocillo chocolatero	23	2,0	0,4	0,06	0,01	0,16	4,4	1,1	5	1,1	0,68	0			20
	Chócolo desgranado	30	3 cucharas soperas colmadas	26	1,0	0,4	0,05	0,11	0,17	5,7	0,8	1	0,2	0,14	8			14
	Cidrayota	177	1/2 unidad mediana	34	1,4	0,2	0,05	0,02	0,11	8,0	3,0	30	0,5	1,31	11			165
	Coliflor	86	3 gajos pequeños	25	2,6	0,1	0,03	0,01	0,09	4,1	2,2	38	0,6	0,24	2			49
	Habichuela	81	1/2 pocillo chocolatero	25	1,5	0,1	0,02	0,01	0,05	5,8	2,8	30	0,8	0,19	54			30
	Pimentón rojo	111	1 unidad mediana	30	1,0	0,2	0,03	0,01	0,11	7,1	2,2	10	0,6	0,13	633			24
	Remolacha, cocida	57	1/2 unidad pequeña	25	1,0	0,1	0,02	0,02	0,03	5,7	1,1	9	0,5	0,20	2			46
	Tomate chonto (verde)	118	1 unidad pequeña	25	1,1	0,4	0,06	0,06	0,17	5,4	1,3	6	0,6	0,11	73			18
	Tomate riñón (verde)	104	1/2 unidad grande	25	1,2	0,2	0,03	0,03	0,08	5,3	1,1	14	0,5	0,07	67			9
	Zanahoria	58	1/2 pocillo chocolatero	25	0,6	0,1	0,02	0,01	0,05	5,9	1,7	16	0,3	0,12	1632			8
	<b>DULCES</b>	Arequipe	27	1 cuchara sopera colmada	87	1,6	0,1				20,4	0,0	51	0,1				1
Azúcar blanca granulada		26	2 cucharas soperas colmadas	101	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	26,0	0,0	0	0,0	0,01	0			0
	Bocadillo de guayaba	30	1 tajada delgada	92	0,1	0,0				23,7		8	0,4				1	
	Cocada de panela	25	1 unidad mediana	98	0,4	2,1				20,5		2	0,6				0	
	Coctel de frutas	157	3/4 pocillo chocolatero	89	0,6	0,2	0,02	0,02	0,05	23,4	1,6	9	0,5	0,14	33			5
	Cucas	19	1 unidad pequeña	72	1,6	0,6				15,6		2	0,1				0	
	Gelatina con azúcar preparada	160	1 pocillo chocolatero	94	1,9	0,0	0,00	0,00	0,00	22,4	0,0	3	0,0	0,05	0			0
	Helado de vainilla	45	1 bola pequeña	90	1,6	5,0	3,06	1,43	0,18	10,6	0,0	58	0,0	0,31	53			2
	Mermelada	30	2 cucharas soperas colmadas	83	0,2	0,1				21,2		4	0,1				0	
	Panela en polvo	26	2 cucharas soperas colmadas	81	0,1	0,0				22,4		21	0,6				0	
	Panelita de Arequipe	23	1 unidad pequeña	100	2,0	3,5	2,00			15,0	0,0	40	0,4				0	
	Ponqué cubierto de chocolate comercial	21	1 unidad mini	90	1,8	4,8	3,90			10,0		19	0,2				1	
	Ponqué mediano tradicional	25	1 trozo pequeño	91	2,0	3,0	1,00			14,0		23	0,3				1	
	Postre gelatina-leche	65	1 trozo mediano	90	4,9	2,0	0,00			13,8	0,0	33	0,0	0,25	73			5
	<b>BEBIDAS</b>	Café instantáneo descafeinado en polvo	3	1 cuchara dulcera	7	0,3	0,0	0,00	0,00	0,00	1,3	0,0	4	0,1	0,00	0		
Café instantáneo en polvo		3	1 cuchara dulcera	7	0,4	0,0	0,01	0,00	0,01	1,2	0,0	4	0,1	0,01	0			0
Chocolate amargo		8	1 pastilla	42	0,8	4,4	2,61	1,48	0,14	2,3	1,2	6	0,5	0,32	1			1

Chocolate con azúcar	25	1 pastilla	110	1,0	4,2				18,5		12	0,7		1	
Claro de maíz	200 cc	1 vaso pequeño	30	0,2	0,0				7,0	0,0	2	0,0		0	
Jugo de naranja	200cc	1 vaso pequeño	90	1,4	0,4	0,04	0,08	0,08	20,8	0,4	22	0,4	0,10	40	60
Té de hierbas - Aromática	1,6	1 bolsita	0	0,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,0	0,0	0	0,0	0,00	0	0

**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 patologías de esta población; **es de anotar que el proponente seleccionado deberá entregar los menús de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón para la legalización del contrato.** (Tiempo: de lunes a viernes a excepción de los días festivos).

**Nota 2:** 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.

### 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 ÚNICAMENTE 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.

### **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 y decreto 3075 de 1997).

### **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).

### **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.



## AVISO DE CONVOCATORIA

### PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA –MENOR CUANTÍA

Código: ALC.FTACMEC.49

Ver: 01. 13 Oct. 2020

- 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.

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

**5. El plazo estimado del contrato.** A partir de la suscripción del acta de inicio y hasta agotar disponibilidad presupuestal, el cual en todo caso no puede exceder del 31 de diciembre de 2020.

**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 en forma física en las instalaciones de la Alcaldía Municipal de Circasia ubicada en la Carrera 14 Nro. 6-37 Circasia (Quindío).

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

El presupuesto oficial determinado para el contrato asciende a la suma agotable de **CUARENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS MONEDA CORRIENTE (\$43.234.967)**, El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionados con el cumplimiento del objeto del contrato.

El municipio cuenta con el certificado de disponibilidad presupuestal Nro. 679 del 08 de octubre de 2020, por la suma de (\$43, 234,967.00), con el cual se ampara el valor del contrato.

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

En virtud de lo señalado en el artículo 2.2.1.1.2.1.1 numeral 8 y la Sección 4 Subsección 1 del Decreto 1082 sobre Acuerdos Comerciales y Trato nacional se deja constancia de lo siguiente:

Las alcaldías están incluidas 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; y la Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN.

El Acuerdo Comercial con Alianza Pacífico (únicamente con Chile y Perú) es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$818'781.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$20.469'524.000.

El Acuerdo Comercial con Chile es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$818'650.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$20.466'258.000.

El Acuerdo Comercial con los Estados AELC es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$818'600.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$20.465'000.000.

El Acuerdo Comercial con los Estados Unidos de América y Costa Rica es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$1.481'116.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$20.868'078.000.

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

El Acuerdo Comercial con la Unión Europea es aplicable a los Procesos de Contratación para: (i) adquirir bienes y servicios a partir de \$818'660.000; y (ii) para servicios de construcción a partir de \$20.466'500.000.

**La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría 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.**

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, 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.**

El proceso de selección es susceptible de ser limitado a Mipyme, conforme lo establecido en el Proyecto de Pliego de Condiciones.

**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:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	SITIO
PUBLICACION AVISO DE CONVOCATORIA	MARTES 13 DE OCTUBRE DE 2020	SECOP 1 <a href="https://www.colombiacompra.gov.co/">https://www.colombiacompra.gov.co/</a>  PAGINA WEB DE LA ENTIDAD. <a href="http://www.circasia-quindio.gov.co/Paginas/Default.aspx">http://www.circasia-quindio.gov.co/Paginas/Default.aspx</a>
PUBLICACIÓN DE ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS	MARTES 13 DE OCTUBRE DE 2020	SECOP 1 <a href="https://www.colombiacompra.gov.co/">https://www.colombiacompra.gov.co/</a>
PUBLICACIÓN PROYECTO PLIEGO DE CONDICIONES	MARTES 13 DE OCTUBRE DE 2020	SECOP 1 <a href="https://www.colombiacompra.gov.co/">https://www.colombiacompra.gov.co/</a>
OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	DESDE EL DIA MIERCOLES 14 DE OCTUBRE DE 2020 HASTA EL MARTES 20 DE OCTUBRE DE 2020	Correo electrónico: <a href="mailto:Juridica@circasia-quindio.gov.co">Juridica@circasia-quindio.gov.co</a>
ANALISIS DE LAS OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	MIERCOLES 21 DE OCTUBRE DE 2020	Instalaciones de la Entidad.
RESPUESTA A LAS OBSERVACIONES AL PROYECTO DE PLIEGO DE CONDICIONES	JUEVES 22 DE OCTUBRE DE 2020	SECOP 1 <a href="https://www.colombiacompra.gov.co/">https://www.colombiacompra.gov.co/</a>
PLAZO MÁXIMO PARA PRESENTAR MANIFESTACIÓN EN LIMITAR EL PROCESO DE SELECCIÓN A MIPYMES	JUEVES 22 DE OCTUBRE DE 2020	Correo electrónico: <a href="mailto:Juridica@circasia-quindio.gov.co">Juridica@circasia-quindio.gov.co</a>
PUBLICACIÓN DE RESOLUCIÓN DE APERTURA Y PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO	VIERNES 23 DE OCTUBRE DE 2020	SECOP 1 <a href="https://www.colombiacompra.gov.co/">https://www.colombiacompra.gov.co/</a>
PLAZO PARA MANIFESTAR INTERÉS	DESDE EL DÍA VIERNES 23 DE OCTUBRE DE 2020 HASTA EL DÍA MARTES 27 DE OCTUBRE DE 2020	Correo electrónico: <a href="mailto:Juridica@circasia-quindio.gov.co">Juridica@circasia-quindio.gov.co</a>
FECHA LIMITE PARA EXPEDIR ADENDAS	EL PERMITIDO POR LA LEY	SECOP 1 <a href="https://www.colombiacompra.gov.co/">https://www.colombiacompra.gov.co/</a>
TÉRMINO PARA PRESENTAR PROPUESTAS.	HASTA LAS 11:30:00 AM DEL VIERNES 30 DE OCTUBRE DE 2020.	Instalaciones de la Entidad, ubicada en la Carrera 14 Nro. 6-37 de Circasia Quindío
<b>NOTA:</b>		

	<p>CONSIDERANDO LAS MEDIDAS QUE HAN SIDO ADOPTADAS POR EL MUNICIPIO DE CIRCASIA PARA LA PREVENCIÓN Y MANEJO DEL COVID-19, SE INFORME A LOS INTERESADOS Y PROPONENTES QUE <u>LA RECEPCIÓN DE LAS OFERTAS SE LLEVARÁN A CABO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE EL DÍA VIERNES 30 DE OCTUBRE DE 2020 DE MANERA FÍSICA EN LAS INSTALACIONES DE LA ENTIDAD EN EL SIGUIENTE HORARIO:</u></p> <p><u>DE 8:00 AM A 11:30:00 AM</u></p> <p>PARA LA ENTREGA DE LAS PROPUESTAS SOLO SE PERMITIRÁ EL INGRESO DE UNA PERSONA POR PROPONENTE, ADEMÁS DE CUMPLIR CON TODOS LOS PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD FRENTE AL COVID-19, ENTRE ELLOS EL USO OBLIGATORIO DEL TAPABOCAS.</p> <p>SE RECOMIENDA ASISTIR CON ANTERIORIDAD AL CIERRE DEL PROCESO YA QUE, AL MOMENTO DE INGRESAR A LA ENTIDAD, SE DEBE CUMPLIR CON EL REGISTRO PERTINENTE</p>	
<p>AUDIENCIA DE CIERRE Y APERTURA DE PROPUESTAS</p>	<p>VIERNES 30 DE OCTUBRE DE 2020 LAS 11:31:00 AM</p>	<p>Instalaciones de la Entidad, ubicada en la Carrera 14 Nro. 6-37 de Circasia Quindío.</p>

EVALUACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.	MARTES 03 DE NOVIEMBRE DE 2020	Instalaciones de la Entidad
TRASLADO DEL INFORME EVALUACIÓN Y TÉRMINO PARA PRESENTAR OBSERVACIONES AL INFORME DE EVALUACIÓN.	DESDE EL DIA MIERCOLES 04 DE NOVIEMBRE HASTA EL DIA VIERNES 06 DE NOVIEMBRE DE 2020	SECOP 1 <a href="https://www.colombiacompra.gov.co/">https://www.colombiacompra.gov.co/</a> Correo electrónico: <a href="mailto:Juridica@circasia-quindio.gov.co">Juridica@circasia-quindio.gov.co</a>
PLAZO PARA SUBSANAR REQUISITOS HABILITANTES.	DESDE EL DIA MIERCOLES 04 DE NOVIEMBRE HASTA EL DIA VIERNES 06 DE NOVIEMBRE DE 2020	Correo electrónico: <a href="mailto:Juridica@circasia-quindio.gov.co">Juridica@circasia-quindio.gov.co</a>
RESPUESTA A OBSERVACIONES INFORME DE EVALUACIÓN	EL DIA LUNES 09 DE NOVIEMBRE DE 2020.	SECOP 1 <a href="https://www.colombiacompra.gov.co/">https://www.colombiacompra.gov.co/</a>
RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO.	EL DIA LUNES 09 DE NOVIEMBRE DE 2020	SECOP 1 <a href="https://www.colombiacompra.gov.co/">https://www.colombiacompra.gov.co/</a>
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	EL DIA MARTES 10 DE NOVIEMBRE DE 2020	Instalaciones de la Entidad, ubicada en la Carrera 14 Nro. 6-37 de Circasia Quindío.

**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](http://www.colombiacompra.gov.co) (SECOP I)

Atentamente.

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

Elaboró: Verónica Cifuentes Arias / Abogada Contratista *Veronica Cifuentes A.*  
 Revisó: Arnulfo Meneses Villamarin / Abogado Contratista *AM*