INVITACIÓN PÚBLICA N° S.S. 35 DE 2022

Agosto 9 de 2022

PROCESO DE MINIMA CUANTIA PARA ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERISTICAS TECNICAS UNIFORMES Y DE COMUN UTILIZACION NO SUPERIOR AL 10% DE LA MENOR CUANTIA DE LA ENTIDAD.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR EL ART. 94 DE LA LEY 1474 DE 2.011. ART. 2.2.1.2.1.5.2 DEL DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2.015, SE INVITA A TODOS LOS INTERESADOS A PRESENTAR PROPUESTA EN EL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN.

OBJETO DE LA CONVOCATORIA: SUMINISTRO DE ALIMENTACION PREPARADA A POBLACION EN EXTREMA POBREZA CON VULNERACION DE DERECHO A LA ALIMENTACION DEL MUNICIPIO SOPETRAN ANTIOQUIA

SELECCIÓN DE LA OFERTA

Señor.
FERNANDO ALEXIS PARRA TAVERA.
Cédula N° 1042707854
Propietario del Establecimiento
AROMA DE ROMERO RESTAURANTE
Nit 1042707854-2
Calle 10 N° 14 9-47 ZN SOPETRAN ANTIOQUIA
Dirección electrónica: aromaderomerorestaurante@gmail.com

ASUNTO: SELECCIÓN DE LA OFERTA

Respetada proponente:

Agotados los trámites de la citada Convocatoria le comunico que este despacho acepta de manera expresa e incondicional la oferta presentada por ustedes dentro del proceso de selección de la referencia para el objeto: **SUMINISTRO DE ALIMENTACION PREPARADA A POBLACION EN EXTREMA POBREZA CON VULNERACION DE DERECHO A LA ALIMENTACION DEL MUNICIPIO SOPETRAN ANTIOQUIA**, oferta por valor de **($27.225.000, oo)** plazo de ejecución (33) dia calendario contados a partir de la firma del acta de inicio y comprende las siguientes cantidades de alimentos preparados a entregar de la siguiente manera:

FICHA TECNICA

MENÚ 1

Preparación	**ALMUERZO**
	Sopa de guineo

	Alimento	Cantidad/persona	Medida	Total producto
Sopa	Guineo	44	gr	2200
	Papa común	42	gr	2100
	Papa criolla	54	gr	2700
	Zanahoria	20	gr	1000
	Sal	0,5	gr	25
Arroz	**Arroz con ajo**			
	Arroz crudo	40	gr	2000
	Aceite	3	cc	150
	Ajo	3	gr	150
	Sal	0,7	gr	35
Carne	**Carne de cerdo**			
	Cerdo	90	gr	4500
	Sal	0,4	gr	20
	Tomate	10	gr	500
Verduras y Hortalizas	**Ensalada tomate, cebolla y limon**			
	Tomate	40	gr	2000
	Cebolla	20	gr	1000
	Limon	5	gr	250
Jugo	**Jugo fruta de cosecha**			
	Fruta	80	gr	4000
	Azúcar	12	gr	600
	Leche	27	gr	

MENÚ 2

Preparación	ALMUERZO
	Garbanzo

	Alimento	Cantidad/persona	Medida
Sopa	Garbanzo	50	gr
	Papa común	44	gr
	Aliños	10	gr
	Cilantro	2	gr
	Sal	0,7	gr
	Zanahoria	20	gr
Arroz	**Arroz blanco**		
	Arroz crudo	40	gramos
	Aceite	3	cc
	Sal	0,7	gr
carne	**Carne encebollada**		
	Carne	90	gr
	Aceite	3	gr
	sal	0,4	gr
	Cebolla	20	gr
Verduras y Hortalizas	**Ensalada de lechuga, tomate y limón**		
	Lechuga	30	gr
	Tomate	40	gr
	limón	2	gr
Jugo	**Jugo fruta de cosecha**		
	Fruta	80	gr
	Azúcar	12	gr

MENÚ 3

Preparación	ALMUERZO		
	Fríjoles		
	Alimento	**Cantidad/persona**	**Medida**
Sopa	Fríjol	50	gr
	Plátano verde	40	gr
	Zanahoria	30	gr
	Cebolla de huevo	5	gr
	Sal	0,7	gr
Arroz	**Arroz blanco**		
	Arroz crudo	40	gr
	Aliños	20	gr
	Aceite	3	cc
	Sal	0,7	gr
Carne	**Morcilla**		
	Morcilla	50	gr
	Aceite	5	cc
Verduras y Hortalizas	**Ensalada aguacate, cebolla y tomate**		
	Aguacate	30	gr
	Tomate	25	gr
	Limón	3	gr
	Cebolla de huevo	15	gr
Jugo	**Jugo fruta de cosecha**		
	Fruta	60	gr
	Azúcar	12	gr

MENÚ 4

Preparación	ALMUERZO

	Sopa de verduras		
	Alimento	**Cantidad/ persona**	**Medida**
Sopa	Zanahoria	40	gr
	Arveja	10	gr
	Habichuela	20	gr
	Papa común	83	gr
	Papa criolla	54	gr
	aliños	10	gr
Arroz	Sal	0,7	gr
	Arroz con zanahoria		
	Arroz crudo	40	gr
	Aceite	3	cc
	Sal	0,7	gr
	Zanahoria	52	gr
Carne	**Cerdo asado**		
	Pierna de cerdo	90	gr
	Aceite	3	cc
	Sal	0,4	gr
Verduras y Hortalizas	**Ensalada de Remolacha rayada y cebolla con vinagreta**		
	Remolacha	40	gr
	Cebolla	20	gr
	Cilantro	0,5	gr
	vinagreta	2	gr
Jugo	**Jugo fruta de cosecha**		
	Fruta	80	gr
	Azúcar	12	gr

MENÚ 5

Preparación	ALMUERZO		
	Sopa de pastas		
	Alimento	**Cantidad**	**Medida**
Sopa	Papa común	83	gr
	Papa criolla	54	gr
	Cilantro	1	gr
	Pastas	30	gr
	Zanahoria	20	gr
	Aliños	15	gr
Arroz	Sal	0,7	gr
	Arroz blanco		
	Arroz crudo	40	gr
	Aceite	3	cc
	Sal	0,7	gr
Carne	**Cerdo frito**		
	Pierna de cerdo	90	gr
	Aceite	3	cc
	Sal	0,4	gr
Verduras y Hortalizas	**Ensalada de lechuga y zanahoria**		
	Lechuga	40	gr
	Zanahoria	30	gr
Jugo	**Jugo fruta de cosecha**		
	Fruta	60	gr
	Azúcar	12	gr

	leche	27	gr

VALOR TOTAL DE LA OFERTA: (VEINTISIETE MILLONES DOS CIENTOS VEINTI CINCO MIL PESOS ML) ($27.225.000, oo)

El proveedor deberá variar la minuta con intercambio de productos que tengan el mismo valor Nutricional para la segunda semana, sin alterar el cuadro de cantidades establecido en el presente estudio.

Al proponente favorecido con 2 horas de anticipación le será entregado la cantidad de los desayunos, almuerzos y cenas, con el objeto de que estos sean servidos calientes y listos para el consumo y servidos en mesa.

Los alimentos a comprados para preparar los alimentos deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes. En el caso de alimentos de carácter industrializados, deben cumplir con la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las NTC en sus versiones vigentes, y todos deben tener los registros sanitarios de Invima.

Los alimentos importados también deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – INVIMA. Es así que no se permite el consumo de alimentos de contrabando.

Valor SWL ALMUERZO IVA incluido $ 13.750

Número de almuerzos a entregar: 1.980 para un valor total de $ 27.225.000 Iva incluido

Sopetrán, agosto 11 de 2.022

Atentamente,

SILVIA ELENA TORRES RODRIGUEZ
Secretaría de Salud y Desarrollo Social

Firmado en el original: