ACEPTACION DE OFERTA
INVITACION PÚBLICA No. PMC-003-2025
MODALIDAD DE SELECCIÓN: CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA
Leyes 1150 de 2007 y 1474 de 2011. Decreto 1082 de 2015

Restrepo (V), febrero 28 de 2025.

Señor:
JESUS EDUARDO ALVAREZ GIRALDO
Representante Legal
FAMA PUNTO CARNES
NIT: 6423228-1
Dirección: CALLE 9 11-03
Teléfonos: 3218589553
E. S. M.

REF: COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA PROCESO DE SELECCIÓN MÍNIMA CUANTÍA No. PMC-003-2024.

OBJETO: "SUMINISTRO DE RES, CERDO, POLLO, PESCADO PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ADULTOS MAYORES EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN Y CENTRO DÍA DEL MUNICIPIO DE RESTREPO VALLE DEL CAUCA"

De conformidad con lo dispuesto en el literal c) del Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y cumplido el término legal para la publicación del Informe de Evaluación que reza el numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO DE RESTREPO – VALLE se procede a dar **ACEPTACION EXPRESA E INCONDICIONAL** a la propuesta por usted presentada de conformidad con lo establecido en la Invitación Publica del Proceso de la referencia.

De la misma manera y de conformidad con lo dispuesto en el Literal d) del Artículo 94 de la Ley 1474 de 2012, la presente Carta de Aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, debiendo proceder la entidad a expedir el correspondiente Registro Presupuestal y, el Oferente favorecido, a prestar los servicios contenidos en la propuesta de acuerdo con el **OBJETO, LAS ESPECIFICACIONES DE LA FICHA TÉCNICA** y la presente **CARTA DE ACEPTACIÓN.**

CONDICIONES PARA EL OFERENTE FAVORECIDO

VALOR DEL CONTRATO:

Conforme a la propuesta económica presentada en la oferta y aceptada por el municipio de Restrepo (Valle), el valor es de: TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS VEINTITRÉS PESOS M/CTE ($3.667.923, IVA incluido, el cual se imputará a la disponibilidad presupuestal Numero: 2.3.2.02.02.0064104008621231 servicio de atención y protección integral del adulto mayor 70% comercio al por menor de carnes, carnes de aves y productos de caza en establecimientos no especializados ($1.000.000), 2.3.2.02.02.0064104008621232 servicio de atención y protección integral del adulto mayor 30% comercio al por menor de carnes, carnes de aves y productos de caza en establecimientos no especializados ($1.000.000), 2.3.2.02.02.0064104008621241 servicio de atención y protección integral del adulto mayor 70% comercio al por menor de pescado en establecimientos no especializados ($1.000.000), 2.3.2.02.02.0064104008621242 servicio de atención y protección integral del adulto mayor 30% comercio al por menor de pescado en

establecimientos no especializados ($890.000) por valor de **TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA MIL PESOS MCTE ($3.890.000).**

FORMA DE PAGO:

El contratante cancelará al contratista el valor del contrato en un único pago, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la presentación de la factura o cuenta de cobro del cumplimiento del objeto contractual y previo recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.

PARAGRAFO I: Los pagos quedan subordinados a la apropiación y disponibilidad presupuestal ajustándose al Programa Anual Mensualizado de Caja (P.A.C.).

PARAGRAFO II: Los pagos se harán dentro de los 10 días hábiles siguientes a la presentación de la solicitud de pago, previo recibo a satisfacción por parte del supervisor del informe de actividades realizadas hasta completar el cien por ciento (100%) del valor total del contrato y del pleno cumplimiento de los requisitos de causación y pago, como son, entre otros, la certificación que acredite el pago por parte del contratista de las obligaciones al sistema general de seguridad social (salud, pensiones y riesgos laborales) y aportes parafiscales (cajas de compensación familiar, SENA e ICBF) cuando aplique.

LUGAR, PLAZO DE EJECUCION Y/O ENTREGA DE BIENES:

El plazo de ejecución tendrá una vigencia a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución y hasta cinco (05) días calendarios más, a partir de la firma del acta de inicio, en todo caso la ejecución del presente contrato no podrá pasar la presente vigencia.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

2.3.1. CAPACIDAD TÉCNICA

Las especificaciones técnicas para el servicio de SUMINISTRO DE RES, CERDO, POLLO, PESCADO PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ADULTOS MAYORES EN EL CENTRO DE PROTECCIÓN Y CENTRO DÍA DEL MUNICIPIO DE RESTREPO VALLE DEL CAUCA son las siguientes:

FICHA TECNICA DE LOS BIENES

ITEM	DESCRIPCIÓN GENERAL	DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CANT	UNIDAD DE MEDIDA
1	PECHUGA DE POLLO	Color. La carne debe tener un color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa	20	KILOS
2	CARNE MOLIDA ESPECIAL	Color. La carne debe tener un color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa.	12.5	KILOS

3	HÍGADO DE RES	Color. La carne debe tener color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa	5	KILOS
4	POLLO (PERNILES)	Color. La carne debe tener color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa.	21.5	KILOS
5	CARNE DE CERDO BRAZO	Color. La carne debe tener color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa.	25	KILOS
6	CARNE FALDA DE RES	Color. La carne debe tener color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa.	35	KILOS
7	CARNE PULPA DE RES	Color. La carne debe tener color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa	10	KILOS
8	PESCADO BASA (CENTRO)	Color. La carne debe tener color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa.	3	KILOS
9	MENUDENCIAS DE POLLO	Color. La carne debe tener color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa.	5	KILOS
10	CALLO	Color. La carne debe tener color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener la superficie pegajosa.	5	KILOS
11	PAJARILLA	Color. La carne debe tener color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener una superficie pegajosa.	5	KILOS
12	BANDEJAS DE MOLLEJAS X 500 GR	Color. La carne debe tener un color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener una superficie pegajosa.	7.5	KILOS
13	SALCHICHONES X 1000 GRAMOS	Color. La carne debe tener un color uniforme. Olor. La carne no debe desprender ningún olor desagradable. Viscosidad superficial. La carne no debe tener una superficie pegajosa.	6	UNIDADES

El proponente, deberá garantizar que los elementos ofrecidos cumplen con las especificaciones técnicas descritas y además las siguientes:

- Las carnes deben de estar frescas, de buena calidad.
- En caso de identificar anormalidades, se realizará el cambio en un término no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la solicitud por escrito que realice el supervisor del contrato; sin generar un costo adicional para la entidad.
- transporte adecuado y personal necesario para la entrega a la entidad donde el supervisor del contrato lo indique, los costos transporte, logística, distribución, son asumidos en su totalidad, al resultar favorecido en el presente proceso de selección.

SUPERVISOR DEL CONTRATO:

La entidad, con el fin de verificar el cumplimiento del contrato ejercerá la supervisión a través del Secretario de Salud y Desarrollo Social del Municipio de Restrepo de (V).

FUNCIONES DEL SUPERVISOR:

- Velar por la correcta ejecución del objeto del contrato por parte del Contratista
- Recibir y aprobar las certificaciones que deba presentar el contratista, y expedir la constancia de recibido a satisfacción del servicio prestado
- Suscribir con el contratista el acta de inicio previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del mismo.
- Suscribir el Acta de terminación y liquidación del contrato.
- Autorizar los pagos de la ejecución contractual, previo recibido a satisfacción de los bienes y/o elementos.
- Las demás establecidas en el manual de supervisión e interventoría de la entidad Alcaldía municipio de Restrepo de (V).

GARANTÍA

De acuerdo con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.5.4. del Decreto 1082 de 2015, el Municipio de Restrepo ha considerado que conforme a lo señalado por la Ley 1150 de 2007, no requerir la exigencia de pólizas.

Dado en Restrepo Valle, a los veintiocho (28) días del mes de febrero del año 2025.

CECILIA MARIA QUIJANO VIVAS
SECRETARIA DE SALUD Y DESARROLLO SOCIAL