



HOSPITAL MILITAR CENTRAL
SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

ESTUDIOS, DOCUMENTOS PREVIOS Y ANÁLISIS DE MERCADO.
MODALIDAD DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

Bogotá, D.C.

OBJETO: “PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAFETERIA POR SUMINISTRO PARA LA ATENCION DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCION GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL”

DEPENDENCIA SOLICITANTE: Grupo Apoyos Servicios Auxiliares de acuerdo al requerimiento No. 4572 DIGE-SUAD-UAPL-APSA del 19 de febrero de 2015

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACION

1.1. JUSTIFICACION DE LA NECESIDAD:

El Hospital Militar Central, debe contratar la prestación del servicio de cafetería por suministro como apoyo al desarrollo de las actividades programadas para los diferentes eventos de la dirección del HOMIC, reuniones de trabajo en las cuales se requeriría el suministro de desayunos, almuerzos y/o refrigerios; servicio que no puede ser prestado de manera directa por no contar con la infraestructura ni el personal idóneo para hacerlo, toda vez que este tipo de servicios no hacen parte de su Misión Institucional.

1.2. CUBRIMIENTO DE LA NECESIDAD

Con el presupuesto proyectado en este estudio, la Coordinación del Grupo de Servicios Auxiliares considera que se satisface la necesidad en un 100% para todo la vigencia 2015 y los suministros se realizaran hasta el 31 de diciembre y/o hasta agotar presupuesto.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR IDENTIFICADO CON EL CUARTO NIVEL DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS

2.1. DESCRIPCION DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS y CLASIFICACIÓN BIENES Y SERVICIOS UNSPSC

Los bienes y/o servicios a adquirir por parte del Hospital Militar Central deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas, y esta(n) identificado(s) con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas, en la página web <http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificacion>, por lo cual se permite señalar:

No. ITEM	CODIGO INTERNO	CARACTERISTCAS TECNICAS REQUERIDAS	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO UNSPSC
01	20601001	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAFETERIA POR SUMINISTRO PARA LA ATENCION DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCION GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL	MENU DE ACUERDO TIPOS DE MENU ESTABLECIDOS EN EL ANEXO TECNICO	90101600

A continuación se relacionan el listado de los diferentes menús requeridos en la Dirección General del Hospital Militar que podría requerir según necesidades:

Salud – Calidad – Humanización”



[Handwritten signature]

LISTA DE MENUS

Desayuno americano

ALIMENTO	GRAMAJE
Jugo natural (naranja o papaya)	300 cc
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms
Huevos al gusto	100 grms
Bebida caliente (café, té, chocolate	200 cc
Panes variados	60 grms
Mantequilla	15 grms
Mermelada	15 grms

Desayuno continental

ALIMENTO	GRAMAJE
Jugo natural (naranja o papaya)	300 cc
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms
Bebida caliente (café, té, chocolate	200 cc
Panes variados	60 grms
Mantequilla	15 grms
Mermelada	15 grms

Desayuno típico

ALIMENTO	GRAMAJE
Jugo natural (naranja o papaya o piña)	300 cc
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms
Huevos al gusto	100 grms
Bebida caliente (café, té, chocolate	200 cc
Panes variados	60 grms
Mantequilla	15 grms
mermelada	15 grms

Desayuno buffet

ALIMENTO	GRAMAJE
Variedad Jugos naturales (naranja o papaya o piña)	300 cc
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi)	180 grms
Huevos y/o bistec a caballo y/o caldo y/o cereal	100 grms
Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc
Panes variados	60 grms
Mantequilla	15 grms
mermelada	15 grms

ALMUERZO Y / O COMIDA

Se requiere la presentación de una carta de menús variados que reúnan las siguientes

Condiciones

ALIMENTO	GRAMAJE
Entrada fría (fruta, verdura, etc.)	180 grms
Entrada caliente (crema, sopa)	200 cc
Proteína (carne, pollo, pescado)	160 grms
Farináceo	90 grms
Verdura	90 grms

Salud – Calidad – Humanización”

Postre	60 grms
Bebida	300 cc

REFRIGERIOS

Se deben presentar varias opciones de refrigerio las cuales están determinadas por

Bebida que puede ser

ALIMENTO	GRAMAJE
Jugo natural en leche.	300 cc
Jugo natural en agua	300cc
Jugo industrializado tetra pack por 200	200 cc
Gaseosa en vaso	200 cc
Agua vaso	200 cc
Agua botella	750 cc
Bebida caliente	200 cc

Acompañante

ALIMENTO	GRAMAJE
Acompañante de panadería.	60 grms
Producto hojaldrado	60 grms
Producto frito (empanada, buñuelo, pastel)	50 grms
Queso	90 grms

Otros refrigerios

ALIMENTO	GRAMAJE
Ensalada de fruta con queso.	220 grms
Ensalada de fruta con queso y helado	220 grms
Arroz con leche	180 grms
Copa de helado	180 grms
Fresas con crema	220 grms
Porción de fruta decorada	180 grms
Postres (Natilla, arroz con leche, etc.)	180 grms

Tabla de quesos para 10 - 30 - 50 personas (presentación estándar, con los elementos que debe contener la porción por persona)

ALIMENTO
Carnes frías (salami, jamón de cordero, jamón de cerdo ahumado, peperoni, jamón de pavo,
Queso sabana, holandés, mozzarella, gruyere, tilsie ahumado, emmenthal, manchego, camembert
Frutas manzanas, uvas, fresas
pan
Pate
Jugo
Gaseosa

Otros elementos a suministrar

ALIMENTO	GRAMAJE
Café	500 grms
Azúcar en sobres de 5 grms	Paquete por 200 sobres
Azúcar dietética 0.8 grms	Paquete x 100 sobres
Gaseosa 2.5 litros	Botella

Salud – Calidad – Humanización"



Limones	500 grms
Hierbas aromáticas (cedrón, yerbabuena, toronjil, albaca, limonaria)	500 grms
Pan tajado	600 grms
Jugo industrializado	200 cc
Leche deslactosada caja	750 cc
Queso tipo mozzarella	500 grms
Leche de soya	750 cc
Gaseosa	2 litros
Té	250 cc
Jamón de pavo	250 grms
Galletas integrales con fruta paquete	134 grms
Galletas integrales con salvado y miel	30 grms

TIEMPOS DE RESPUESTA

Para los desayunos, nueves, almuerzos y onces que se realicen para los diferentes eventos de la Dirección General del Hospital Militar Central. EL OFERENTE debe asegurar tiempos de respuesta oportuna a las solicitudes que presente el supervisor del contrato.

El tiempo de preparación de una actividad puede variar según la cantidad de comensales se tiene en cuenta un mínimo de 10 comensales para refrigerio y 10 para almuerzos y comidas

3. CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS

3.1. INFRAESTRUCTURA LOGISTICA Y ADMINISTRATIVA

Dadas las características del servicio requerido de preparación y manipulación de alimentos, el oferente deberá contar en sus instalaciones los elementos necesarios y adecuados para la prestación del servicio, como mínimo con las siguientes condiciones y exigencias:

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	La persona natural o jurídica debe contar con certificado de manipulación de alimentos expedido por entidad competente. (anexar copia del certificado)
2	La persona natural o jurídica se compromete a realizar los cambios y reposiciones de los alimentos que no cumpla con lo especificado en el presente anexo técnico.
3	La persona natural o jurídica se obliga a suministrar los alimentos debidamente preparados garantizando las normas de higiene y seguridad que requieren los alimentos en los gramajes y presentación relacionados en la LISTA DE MENUS
4	Los alimentos que incluyan insumos de conservación limitada como pollo, tomate, pimentón, deben ser preparados el mismo día.
5	Tener en forma permanente dentro de su grupo, personal calificado e idóneo y que cumpla con los requisitos de salubridad e inocuidad en manipulación de alimentos. Se deberá anexar el carnet de manipulación de alimentos expedido por la secretaria de salud.
6	Tener capacidad para suministrar los servicios estipulados en el presente anexo técnico de lunes a domingos, inclusive días festivos, durante la ejecución del contrato, en caso de requerirse
7	El proveedor deberá tener la capacidad para atender las necesidades requeridas en un tiempo no mayor a 30 minutos ni superior a 24 horas, cuando el supervisor del servicio y la necesidad así lo requiera.
8	La persona natural o jurídica deberá contar con el menaje necesario en óptimas condiciones de presentación y contar con el personal de meseros

	necesarios para atender el evento según sea el número de personas, en caso de requerirse, sin costo adicional alguno.
9	MANUAL DE PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS El oferente debe presentar con la propuesta, el Manual de Procesos y Procedimientos el cual debe contener las especificaciones establecidas para: • Adquisición.- incluye: Programa de control a proveedores y materias primas, ficha técnica para la compra y recibo de alimentos que incluya nombre, descripción, características físicas, microbiológicas, empaque, vida útil, parámetros de aceptación y rechazo, temperatura y transporte. • Almacenamiento. • Producción. • Distribución y transporte de alimentos • Programa de Auditoria de Calidad a proveedores. • Mecanismos de control y monitoreo de cada proceso para evitar la contaminación, a fin de ofrecer productos óptimos que cumplan con lo exigido en la normatividad vigente. Trazabilidad de materias primas y productos terminados.

3.2. GARANTIA TECNICA

De acuerdo con lo establecido en los artículos 7 al 17 de la Ley 1480 del 12 de octubre 11 "Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones", el proponente deberá anexar la garantía técnica y término de respuesta a los requerimientos suscrita por el representante legal o su apoderado así:

- Que ampare la calidad del bien y/o servicio a adquirir
- Que ampare las especificaciones técnicas del bien y/o servicio ofertado
- Que cubra el producto terminado y/o la calidad del servicio prestado
- Que sea por un término no inferior a doce (12) meses contados desde el momento de la recepción a satisfacción del bien y/o servicio incluido.
- Que garantice efectuar el cambio inmediato del bien y/o servicio cuando lleguen a presentar defectos, o que no reúnan las condiciones necesarias para que se realicen de manera idónea las actividades necesarias para las cuales será utilizado el bien y/o servicio.

3.2.1. Termino de Respuesta de la Garantía Técnica

El término de respuesta de la garantía técnica debe ser de carácter inmediato, contados a partir del requerimiento realizado al contratista por parte del Hospital Militar Central.

- Estarán a cargo todos los costos en que deba incurrir para el cumplimiento de su deber de garantía.
- El material de reposición debe ser entregado en el mismo lugar de entrega del elemento inicial.
- El contratista debe responder por la garantía mínima presunta por vicios ocultos

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACION DEL MISMO

El presupuesto total asignado es de TREINTA Y OCHO MILLONES CIENTO DIEZ MIL PESOS (\$38.110.000.00) incluido IVA y demás tributos inherentes con ocasión de la celebración, ejecución y liquidación.

4.1. ANÁLISIS DEL SECTOR:

El servicio requerido puede ser satisfecho a través de la contratación de una persona natural o jurídica cuyo objeto contemple la prestación de servicio de restaurante, el apoyo logístico y organización de eventos, contando con las condiciones necesarias para suministrar los alimentos en el lugar requerido por el Hospital Militar Central y en términos de calidad, presentación, asepsia, cantidad y en los horarios definidos previamente en cada evento, en términos de atención oportuna y con calidad.

La comercialización de los servicios de cafetería, legalmente no tienen regulación en precio, es por ello que varía de acuerdo a la oferta y la demanda y la calidad con que se preste el servicio y la situación del proveedor.

4.2. ESTUDIO DE PRECIOS:

Para la determinación del presupuesto estimado que soporta el valor del contrato a celebrarse, se tuvieron en cuenta los precios referencia de los siguientes aspectos

- Precios Históricos (Contratos anteriores del Hospital Militar)
- Consulta SECOP
- Precios del Mercado (Cotizaciones)

4.2.1.Precios Históricos (Contratos anteriores del Hospital Militar)

El Hospital Militar Central realizó anteriormente los siguientes procesos de contratación relacionados con el objeto del presente estudio, así:

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN, OBRA O SERVICIO A CONTRATAR	EMPRESA	EMPRESA	EMPRESA
1	Contratación del servicio de cafetería por suministro	CONTRATO No. COOS0000000147 COMPRA EFECTADA EN EL AÑO 2012 CONTRATISTA ARDIKO A&S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS \$25.000.000	CONTRATO No. CAOS0000000365 CAOS0000000538 COMPRA EFECTADA EN EL AÑO 2013 CONTRATISTA JAVIER FRANCISCO SANDOVAL BUITRAGO Y ESTRADA NAVARRO S.A.S \$25.000.000	CONTRATO No. SEOS000000755 DE 2014 ESTRADA NAVARRO – FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO \$38.000.000.00

4.2.2. Consulta en el SECOP)

Una vez realizada la consulta en la Plataforma de Contratación del SECOP a fin de establecer que otras Entidades del Estado adelantaron procesos de contratación para la adquisición de bienes y/o servicios similares a los requeridos en el presente estudio, se evidencio el siguiente resultado:

AÑO	ENTIDAD	CONTRA TISTA	TIPO DE PROCESO	CONTRATO	OBJETO	VALOR
2014	CALDAS - ALCALDÍA MUNICIPIO DE MANIZALES	JANEETH EVENTO S SAS	CONTRATACION DIRECTA MENOR CUANTIA Proceso Número MIC-SSA-059-2014	1403200107	SUMUNISTRO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE (DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS, REFRIGERIOS, PARA FUNCIONARIOS QUE PARTICIPEN EN ENEVNTOS DE CAPACITACIÓN DE LA ALCALDIA DE MANIZALES	\$35,000,000

2014	DEFENSORIA DEL PUEBLO	HOTEL SAN JUAN S.A.S	Contratación Mínima Cuantía Número INV 157-2014	ACEPTACION DE OFERTA 128 DE 2014	CONTRATACION DE LOS SERVICIOS HOTELEROS PARA LA REALIZACION DE LA JORNADA DE SOCIALIZACION DEL MODELO PEDAGOGICO INSTITUCIONAL,	\$12.000,000
------	-----------------------	----------------------	--	-------------------------------------	---	--------------

De acuerdo a la consulta realizada en la Página de Contratación del SECOP los Contratos allí publicados corresponden a los Contratos Celebrados por entidades del sector salud, del nivel Hospitales de III nivel, por diferentes modalidades y cuantías que corresponden al mismo objeto del presente estudio.

4.2.3.Precios del Mercado (Cotizaciones)

Para efectos del estudio de mercado del(os) bienes adquirir y/o suministrar y/o del servicio(s) a prestar, esté se aplicó en campo y se estableció contacto con la(s) empresa(s) en capacidad de proveer el bien y/o servicio requerido, para lo cual se remitió solicitud de cotización a varias empresas. Por lo tanto, el estudio de mercado se elabora con la(s) firma(s) que allegaron cotizaciones y con la(s) cual(es) se realiza el análisis de la(s) precios del mercado, así:

COTIZACION 1					PRECIOS HISTORICOS 2014			
DESAYUNOS								
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENTO IPC 3,66%
Desayuno americano								
Jugo natural (naranja o papaya)	300 cc	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ 1.500	240	\$ 1.740	\$ 1.801
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms	\$ 3.621	579	\$ 4.200	\$ 3.500	560	\$ 4.060	\$ 4.200
Huevos al gusto	100 grms	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ 1.200	192	\$ 1.392	\$ 1.600
Bebida caliente (café, te, chocolate	200 cc	\$ 1.552	248	\$ 1.800	\$ 1.200	192	\$ 1.392	\$ 1.600
Panes variados	60 grs	\$ 690	110	\$ 800	\$ 620	99	\$ 719	\$ 701
Mantequilla	15 grs	\$ 431	69	\$ 500	\$ 390	62	\$ 452	\$ 400
Mermelada	15 grms	\$ 431	69	\$ 500	\$ 390	62	\$ 452	\$ 400
SUBTOTAL		\$ 10.172	\$ 1.628	\$ 11.800	\$ 8.799	\$ 1.408	\$ 10.207	\$ 10.702
Desayuno continental								
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENTO IPC 3,66%
Jugo natural (naranja o papaya)	300 cc	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ 1.500	240	\$ 1.740	\$ 1.801
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms	\$ 3.621	579	\$ 4.200	\$ 3.500	560	\$ 4.060	\$ 4.200
Bebida caliente (café, te, chocolate	200 cc	\$ 1.552	248	\$ 1.800	\$ 1.200	192	\$ 1.392	\$ 1.600
Panes variados	60 grs	\$ 690	110	\$ 800	\$ 620	99	\$ 719	\$ 701
Mantequilla	15 grs	\$ 431	69	\$ 500	\$ 390	62	\$ 452	\$ 400
Mermelada	15 grms	\$ 431	69	\$ 500	\$ 390	62	\$ 452	\$ 400
SUBTOTAL		\$ 8.448	\$ 1.352	\$ 9.800	\$ 7.599	\$ 1.216	\$ 8.815	\$ 9.102



Continuación Estudios y Documentos Previos Mínima Cuantía: “PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAFETERIA POR SUMINISTRO PARA LA ATENCION DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCION GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL”

8

Desayuno típico								
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENTO IPC 3,66%
Jugo natural (naranja o papaya o piña)	300 cc	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ 1.500	240	\$ 1.740	\$ 1.801
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi)	180 grms	\$ 3.621	579	\$ 4.200	\$ 3.500	560	\$ 4.060	\$ 4.200
Huevos al gusto	100 grms	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ 1.200	192	\$ 1.392	\$ 1.397
Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc	\$ 1.552	248	\$ 1.800	\$ 1.200	192	\$ 1.392	\$ 1.601
Panes variados	60 grs	\$ 690	110	\$ 800	\$ 620	99	\$ 719	\$ 700
Mantequilla	15 grs	\$ 431	69	\$ 500	\$ 390	62	\$ 452	\$ 400
mermelada	15 grms	\$ 431	69	\$ 500	\$ 390	62	\$ 452	\$ 400
SUBTOTAL		\$ 10.172	\$ 1.628	\$ 11.800	\$ 8.799	\$ 1.408	\$ 10.207	\$ 10.498
Desayuno buffet								
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENTO IPC 3,66%
Variedad Jugos naturales (naranja o papaya o piña)	300 cc	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ 1.500	240	\$ 1.740	\$ 1.801
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi)	180 grms	\$ 3.621	579	\$ 4.200	\$ 3.500	560	\$ 4.060	\$ 4.200
Huevos y/o bistec a caballo y/o caldo y/o cereal	100 grms	\$ 2.155	345	\$ 2.500	\$ 1.970	315	\$ 2.285	\$ 2.301
Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc	\$ 1.552	248	\$ 1.800	\$ 1.200	192	\$ 1.392	\$ 1.601
Panes variados	60 grms	\$ 690	110	\$ 800	\$ 620	99	\$ 719	\$ 700
Mantequilla	15 grms	\$ 431	69	\$ 500	\$ 390	62	\$ 452	\$ 400
Mermelada	15 grms	\$ 431	69	\$ 500	\$ 390	62	\$ 452	\$ 400
SUBTOTAL		\$ 10.603	\$ 1.697	\$ 12.300	\$ 9.569	\$ 1.531	\$ 11.100	\$ 11.403
ALMUERZO Y / O COMIDA:								
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENTO IPC 3,66%
Entrada fría (fruta, verdura, etc)	180 grms	\$ 1.293	207	\$ 1.500	\$ 1.150	184	\$ 1.334	\$ 1.301
Entrada caliente (crema, sopa)	200 cc	\$ 2.069	331	\$ 2.400	\$ 2.000	320	\$ 2.320	\$ 2.400
Proteína (carne, pollo, pescado)	160 grms	\$ 3.534	566	\$ 4.100	\$ 3.500	560	\$ 4.060	\$ 4.100
Farináceo	90 grms	\$ 1.552	248	\$ 1.800	\$ 1.550	248	\$ 1.798	\$ 1.801
Verdura	90 grms	\$ 1.207	193	\$ 1.400	\$ 1.170	187	\$ 1.357	\$ 1.400
Postre	60 grs	\$ 1.983	317	\$ 2.300	\$ 1.950	312	\$ 2.262	\$ 2.299
Bebida	300 cc	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ 1.500	240	\$ 1.740	\$ 1.801
SUBTOTAL		\$ 13.362	\$ 2.138	\$ 15.500	\$ 12.820	\$ 2.051	\$ 14.871	\$ 15.102
REFRIGERIOS Se deben presentar varias opciones de refrigerio las cuales están determinadas así:								
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENTO IPC 3,66%
Bebidas								
Jugo natural en leche.	300 cc	\$ 2.414	386	\$ 2.800	\$ 2.400	384	\$ 2.784	\$ 2.799
Jugo natural en agua	300cc	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ 1.500	240	\$ 1.740	\$ 1.801
Jugo industrializado tetra pack por 200	200 cc	\$ 1.207	193	\$ 1.400	\$ 1.200	192	\$ 1.392	\$ 1.401
Gaseosa en vaso	200 cc	\$ 1.638	262	\$ 1.900	\$ 1.600	256	\$ 1.856	\$ 1.901
Agua vaso	200 cc	\$ 1.600	256	\$ 1.856	\$ 1.600	256	\$ 1.856	\$ 1.845
Agua botella	750 cc	\$ 1.379	221	\$ 1.600	\$ 1.190	190	\$ 1.380	\$ 1.400
Bebida caliente	200 cc	\$ 1.207	193	\$ 1.400	\$ 1.200	192	\$ 1.392	\$ 1.401
SUBTOTAL		\$ 11.169	\$ 1.787	\$ 12.956	\$ 10.690	\$ 1.710	\$ 12.400	\$ 12.548

Acompañante								
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENT O IPC 3,66%
Acompañante de panaderia.	60 grms	\$ 1.207	193	\$ 1.400	\$ 1.190	190	\$ 1.380	\$ 1.400
Producto hojaldrado	60 grms	\$ 1.552	248	\$ 1.800	\$ 1.540	246	\$ 1.786	\$ 1.800
Producto frito (empanada, buñuelo, pastel)	50 grms	\$ 1.552	248	\$ 1.800	\$ 1.540	246	\$ 1.786	\$ 1.800
Queso	90 grms	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ 1.540	246	\$ 1.786	\$ 1.800
SUBTOTAL		\$ 6.034	\$ 966	\$ 7.000	\$ 5.809	\$ 929	\$ 6.738	\$ 6.801

Otros refrigerios								
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENT O IPC 3,66%
Ensalada de fruta con queso.	220 grms	\$ 4.310	690	\$ 5.000	\$ 3.900	624	\$ 4.524	\$ 4.601
Ensalada de fruta con queso y helado	220 grms	\$ 4.741	759	\$ 5.500	\$ 4.300	688	\$ 4.988	\$ 5.100
Arroz con leche	180 grms	\$ 2.457	393	\$ 2.850	\$ 2.450	392	\$ 2.842	\$ 2.849
Copa de helado	180 grms	\$ 2.500	400	\$ 2.900	\$ 2.450	392	\$ 2.842	\$ 2.900
Fresas con crema	220 grms	\$ 4.741	759	\$ 5.500	\$ 4.300	688	\$ 4.988	\$ 5.100
Porción de fruta decorada	180 grms	\$ 3.922	628	\$ 4.550	\$ 3.900	624	\$ 4.524	\$ 4.550
Postres (Natilla, arroz con leche, etc)	180 grms	\$ 2.414	386	\$ 2.800	\$ 2.140	342	\$ 2.482	\$ 2.499
SUBTOTAL		\$ 25.086	\$ 4.014	\$ 29.100	\$ 23.440	\$ 3.750	\$ 27.190	\$ 27.599

TABLA DE QUESOS para 10 - 30 - 50 personas (presentación estándar, con los elementos que debe contener la porción por persona)							
DESCRIPCION	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENT O IPC 3,66%
Carnes frías (salami, jamón de cordero, jamón de cerdo ahumado, peperoni, jamón de pavo)	\$ 172.414	\$ 27.586	\$ 200.000	TABLA QUESOS 10 PERSONAS			
Quesos (sabana, holandés, mozzarella, gruyere, filsie ahumado, emmenthal, manchego, camembert)	\$ 517.241	82.759	\$ 600.000	\$ 155.000	\$ 24.800	\$ 179.800	\$ 186.273
Frutas manzanas, uvas, fresas	\$ 862.069	137.931	\$ 1.000.000	TABLA QUESOS 30 PERSONAS			
pan	\$ -	-	\$ -	\$ 465.000	\$ 74.400	\$ 539.400	\$ 558.818
Pate	\$ -	-	\$ -	TABLA QUESOS 50 PERSONAS			
Jugo	\$ -	-	\$ -	\$ 775.000	\$ 124.000	\$ 899.000	\$ 931.364
Gaseosa	\$ -	-	\$ -				
SUBTOTAL	\$ 1.551.724	\$ 248.276	\$ 1.800.000	\$ 1.395.000	\$ 223.200	\$ 1.618.200	\$ 1.676.455

Salud – Calidad – Humanización "



Otros elementos a suministrar		COTIZACION 1			PRECIOS HISTORICOS 2014			
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	INCREMENT O IPC 3,66%
Café	500 grms	\$ 8.879	1.421	\$ 10.300	\$ 8.800	1.408	\$ 10.208	\$ 10.299
Azúcar en sobres de 5 grms	Paquete por 200 sobres	\$ 3.879	\$ 621	\$ 4.500	\$ 3.600	\$ 576	\$ 4.176	\$ 4.300
Azúcar dietética 0.8 grms	Paquete x 100 sobres	\$ 23.190	\$ 3.710	\$ 26.900	\$ 23.200	\$ 3.712	\$ 26.912	\$ 26.901
Gaseosa 2.5 litros	Botella	\$ 5.043	807	\$ 5.850	\$ 5.040	806	\$ 5.846	\$ 5.850
limones	500 grms	\$ 302	48	\$ 350	\$ 240	38	\$ 278	\$ 288
Hierbas aromáticas (cedrón, yerbabuena, toronjil, albaca, limonaria)	500 grms	\$ 3.448	\$ 552	\$ 4.000	\$ 3.200	\$ 512	\$ 3.712	\$ 3.800
Pan tajado	600 grms	\$ 3.276	524	\$ 3.800	\$ 3.200	\$ 512	\$ 3.712	\$ 3.800
Jugo industrializado	200 cc	\$ 1.207	193	\$ 1.400	\$ 1.200	\$ 192	\$ 1.392	\$ 1.400
Leche deslactosada caja	750 cc	\$ 5.000	800	\$ 5.800	\$ 5.000	\$ 800	\$ 5.800	\$ 6.001
Queso tipo mozzarella	500 grms	\$ 8.190	1.310	\$ 9.500	\$ 7.000	\$ 1.120	\$ 8.120	\$ 8.500
Leche de soya	750 cc	\$ 6.466	1.034	\$ 7.500	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Gaseosa	2 litros	\$ 4.741	759	\$ 5.500	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Te	250 cc	\$ 1.724	276	\$ 2.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Jamón de pavo	250 grms	\$ 10.776	1.724	\$ 12.500	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Galletas integrales con fruta paquete	134 grms	\$ 3.879	621	\$ 4.500	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Galletas integrales con salvado y miel	30 grms	\$ 3.879	621	\$ 4.500	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
SUBTOTAL		\$ 93.879	\$ 15.021	\$ 108.900	\$ 60.479	\$ 9.677	\$ 70.156	\$ 71.140
VALOR TOTAL LISTA DE PRECIOS		\$ 1.740.652	\$ 278.504	\$ 2.019.156	\$ 1.543.003	\$ 246.881	\$ 1.789.884	\$ 1.851.350

4.2.4. Precio de Referencia

De acuerdo con la normatividad vigente y las políticas establecidas por la Entidad a fin de soportar los estudios previos y el Estudio Económico, se procede a realizar el análisis de las diferentes variables establecidas para determinar el precio de referencia, para lo cual se tuvo en cuenta el valor de las cotizaciones presentadas y los precios históricos de la última contratación realizada indexados con el IPC 2014 (3.66%), a fin de determinar el precio de referencia, así:

DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Desayuno americano				
Jugo natural (naranja o papaya)	300 cc	\$ 1.638	262	\$ 1.900
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms	\$ 3.621	579	\$ 4.200
Huevos al gusto	100 grms	\$ 1.552	248	\$ 1.800
Bebida caliente (café, te, chocolate	200 cc	\$ 1.466	234	\$ 1.700
Panes variados	60 grs	\$ 647	104	\$ 750
Mantequilla	15 grs	\$ 388	62	\$ 450
Memelada	15 grms	\$ 388	62	\$ 450
SUBTOTAL		\$ 9.699	\$ 1.552	\$ 11.251

Desayuno continental				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Jugo natural (naranja o papaya)	300 cc	\$ 1.638	262	\$ 1.900
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms	\$ 3.621	579	\$ 4.200
Bebida caliente (café, te, chocolate	200 cc	\$ 1.466	234	\$ 1.700
Panes variados	60 grs	\$ 647	104	\$ 750
Mantequilla	15 grs	\$ 388	62	\$ 450
Memelada	15 grms	\$ 388	62	\$ 450
SUBTOTAL		\$ 8.148	\$ 1.304	\$ 9.451

Desayuno típico				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Jugo natural (naranja o papaya o piña)	300 cc	\$ 1.638	262	\$ 1.900
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms	\$ 3.621	579	\$ 4.200
Huevos al gusto	100 grms	\$ 1.464	234	\$ 1.698
Bebida caliente (café, te, chocolate	200 cc	\$ 1.466	235	\$ 1.700
Panes variados	60 grs	\$ 647	103	\$ 750
Mantequilla	15 grs	\$ 388	62	\$ 450
memelada	15 grms	\$ 388	62	\$ 450
SUBTOTAL		\$ 9.611	\$ 1.538	\$ 11.149

Salud – Calidad – Humanización"



Desayuno buffet				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Variedad Jugos naturales (naranja o papaya o piña)	300 cc	\$ 1.638	262	\$ 1.900
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi)	180 grms	\$ 3.621	579	\$ 4.200
Huevos y/o bistec a caballo y/o caldo y/o cereal	100 grms	\$ 2.069	331	\$ 2.400
Bebida caliente (café, te, chocolate)	200 cc	\$ 1.466	235	\$ 1.700
Panes variados	60 grms	\$ 647	103	\$ 750
Mantequilla	15 grms	\$ 388	62	\$ 450
Mermelada	15 grms	\$ 388	62	\$ 450
SUBTOTAL		\$ 10.217	\$ 1.635	\$ 11.851

ALMUERZO Y / O COMIDA:				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Entrada fría (fruta, verdura, etc)	180 grms	\$ 1.207	193	\$ 1.400
Entrada caliente (crema, sopa)	200 cc	\$ 2.069	331	\$ 2.400
Proteína (carne, pollo, pescado)	160 grms	\$ 3.535	566	\$ 4.100
Farináceo	90 grms	\$ 1.552	248	\$ 1.800
Verdura	90 grms	\$ 1.207	193	\$ 1.400
Postre	60 grs	\$ 1.982	317	\$ 2.300
Bebida	300 cc	\$ 1.638	262	\$ 1.900
SUBTOTAL		\$ 13.191	\$ 2.111	\$ 15.301

REFRIGERIOS Se deben presentar varias opciones de refrigerio las cuales están determinadas asi:				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Bebidas				
Jugo natural en leche.	300 cc	\$ 2.414	386	\$ 2.800
Jugo natural en agua	300cc	\$ 1.638	262	\$ 1.900
Jugo industrializado tetra pack por 200	200 cc	\$ 1.207	193	\$ 1.400
Gaseosa en vaso	200 cc	\$ 1.638	262	\$ 1.900
Agua vaso	200 cc	\$ 1.595	255	\$ 1.850
Agua botella	750 cc	\$ 1.293	207	\$ 1.500
Bebida caliente	200 cc	\$ 1.207	193	\$ 1.400
SUBTOTAL		\$ 10.993	\$ 1.759	\$ 12.752

Acompañante				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Acompañante de panadería.	60 grms	\$ 1.207	193	\$ 1.400
Producto hojaldrado	60 grms	\$ 1.552	248	\$ 1.800
Producto frito (empanada, buñuelo, pastel)	50 grms	\$ 1.552	248	\$ 1.800
Queso	90 grms	\$ 1.638	262	\$ 1.900
SUBTOTAL		\$ 5.949	\$ 952	\$ 6.900

Otros refrigerios				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Ensalada de fruta con queso.	220 grms	\$ 4.138	662	\$ 4.800
Ensalada de fruta con queso y helado	220 grms	\$ 4.569	731	\$ 5.300
Arroz con leche	180 grms	\$ 2.457	393	\$ 2.850
Copa de helado	180 grms	\$ 2.500	400	\$ 2.900
Fresas con crema	220 grms	\$ 4.569	731	\$ 5.300
Porción de fruta decorada	180 grms	\$ 3.922	628	\$ 4.550
Postres (Natilla, arroz con leche, etc)	180 grms	\$ 2.284	365	\$ 2.650
SUBTOTAL		\$ 24.439	\$ 3.910	\$ 28.349

TABLA DE QUESOS para 10 - 30 - 50 personas (presentación estándar, con los elementos que debe contener la porción por persona)			
DESCRIPCION	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Carnes frías (salami, jamón de cordero, jamón de cerdo ahumado, peperoni, jamón de pavo)	TABLA QUESOS 10 PERSONAS		
Quesos (sabana, holandés, mozzarella, gruyere, tilsie ahumado, emmenthal, manchego, camembert)	\$ 160.345	\$ 25.655	\$ 186.000
Frutas manzanas, uvas, fresas	TABLA QUESOS 30 PERSONAS		
pan	\$ 481.034	\$ 76.966	\$ 558.000
Pate	TABLA QUESOS 50 PERSONAS		
Jugo	\$ 801.724	\$ 128.276	\$ 930.000
Gaseosa			
SUBTOTAL	\$ 1.443.103	\$ 230.897	\$ 1.674.000

Salud – Calidad – Humanización "

Otros elementos a suministrar				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Café	500 grms	\$ 8.879	1.421	\$ 10.300
Azúcar en sobres de 5 grms	Paquete por 200 sobres	\$ 3.793	\$ 607	\$ 4.400
Azúcar dietética 0.8 grms	Paquete x 100 sobres	\$ 23.190	\$ 3.710	\$ 26.900
Gaseosa 2.5 litros	Botella	\$ 5.043	\$ 807	\$ 5.850
limones	500 grms	\$ 275	\$ 44	\$ 319
Hierbas aromáticas (cedrón, yerbabuena, toronjil, albaca, limonaria)	500 grms	\$ 3.362	\$ 538	\$ 3.900
Pan tajado	600 grms	\$ 3.276	\$ 524	\$ 3.800
Jugo industrializado	200 cc	\$ 1.207	193	\$ 1.400
Leche deslactosada caja	750 cc	\$ 5.087	814	\$ 5.900
Queso tipo mozzarella	500 grms	\$ 7.759	1.241	\$ 9.000
Leche de soya	750 cc	\$ 6.422	1.028	\$ 7.450
Gaseosa	2 litros	\$ 4.698	752	\$ 5.450
Te	250 cc	\$ 1.638	262	\$ 1.900
Jamón de pavo	250 grms	\$ 10.517	1.683	\$ 12.200
Galletas integrales con fruta paquete	134 grms	\$ 3.534	566	\$ 4.100
Galletas integrales con salvado y miel	30 grms	\$ 3.534	566	\$ 4.100
SUBTOTAL		\$ 92.215	\$ 14.754	\$ 106.970
VALOR TOTAL LISTA DE PRECIOS		\$ 1.627.565	\$ 260.410	\$ 1.887.976

NOTA 1: El valor del bien y/o servicio ofrecido no podrá superar el precio de referencia establecido para cada uno de los menús ofertados ni en la sumatoria total la lista de precios.

NOTA 2: La sumatoria de la lista de precios es inferior al presupuesto oficial, donde la orden de compra y/o servicio se adjudicará hasta por el valor del presupuesto asignado, incluido IVA y se ejecutará de acuerdo con los requerimientos y necesidades del Hospital Militar Central, previa aprobación del supervisor del contrato.

NOTA 3: El valor total de la lista de precios ofertados, servirá para la comparación y calificación de la propuesta más económica, más no para determinar el valor de la orden de compra y/o servicios, toda vez que el mismo se realizará hasta por el valor del presupuesto oficial.

NOTA 4: Los valores unitarios) que el proponente relacione, son fijos y firmes y deben tener una vigencia igual al tiempo de ejecución de la orden de compra y/o servicio y sus adiciones o hasta agotar presupuesto en la vigencia 2015.

NOTA 5: La propuesta económica deberá ser presentada por escrito y en medio magnético en hoja electrónica (programa Excel, sin celdas o fórmulas ocultas y el valor total aproximado al entero.

NOTA 6: La adjudicación se realizara de manera global a un sólo oferente

Salud – Calidad – Humanización "

5. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2015 y/o hasta agotar presupuesto, contados a partir del día hábil siguiente a la suscripción del acta de inicio suscrita por el Supervisor del Contrato y expedición del Certificado de Registro Presupuestal. El lugar de entrega será en el Almacén No 6 en las instalaciones del Hospital Militar Central, ubicado en Transversal 3 No. 49-00 Bogotá, D.C.

6. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA EL PROCESO

El Hospital Militar Central cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No: _____ del _____ de _____ de 2015

7. LAS GARANTIAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACION.

De conformidad con lo establecido artículo 7.º de la Ley 1150 de 2007, el cual señala que la garantía única de cumplimiento, no es obligatoria en los contratos de empréstitos, interadministrativos, en los de seguros y **en aquellos cuyo valor sea inferior al diez por ciento (10%) de la menor cuantía**, y en concordancia con lo establecido en el artículo 87 del Decreto 1510 de 2013 contempla la exigencia o no de garantías. "La Entidad Estatal es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección de mínima cuantía y en la adquisición de Grandes Superficies".

No obstante, **EL HOSPITAL** una vez analizadas las características, especificaciones técnicas del servicio a prestarse, requiere la constitución de garantía en una compañía de seguros o entidad bancaria legalmente constituida en Colombia, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de aceptación de la oferta y publicación de la misma en el SECOP, a favor de **EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL**, de acuerdo al Decreto No. 1510 de 2013, artículo 116, garantizando los siguientes amparos y valores:

AMPAROS EXIGIBLES	%	VALOR	VIGENCIA
Cumplimiento	20%	Sobre el valor total del contrato	Equivalente al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
Salarios Prestaciones Sociales e Indemnizaciones	5%	Sobre el valor total del contrato	Equivalente al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.

8. ANALISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

De acuerdo a lo estipulado Artículo 20 numeral 6 del Decreto 1510 de 2013, se deberán prever todos los riesgos involucrados en la contratación; sin embargo en su mismo articulado se indica taxativamente la no aplicación del mismo en la contratación por mínima cuantía.

En los procesos de mínima cuantía adelantados por el Hospital Militar Central ha minimizado los posibles riesgos existentes, dando aplicación a los siguientes lineamientos:

- Se estableció una forma de pago de tal manera que sólo se efectúe el mismo, una vez se produzca la entrega del bien y/o recibo del servicio a entera satisfacción.
- Consignando cláusulas de multas y penal pecuniaria en la Aceptación de Oferta.

Salud – Calidad – Humanización"

90

- Estricto y permanente acompañamiento por parte del Supervisor designado por el Ordenador del Gasto

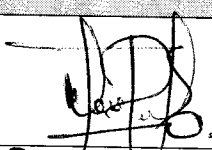
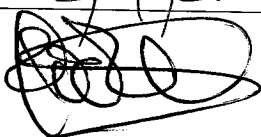
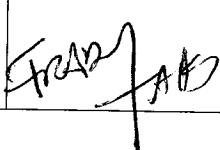
9. FORMA DE PAGO

El Hospital Militar Central cancelará el valor de los bienes /o servicios, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al recibo a satisfacción de los bienes /o servicios, previa presentación de la respectiva factura, acompañada de acta suscrita por el Supervisor del Contrato y el contratista o su delegado, donde se registre: - día, precio unitario de los elementos entregados incluido IVA, y valor total de la factura, cupo de PAC, y cumplimiento de los demás trámites administrativos a que haya lugar.

Así mismo, deberá anexarse certificación del pago de aportes parafiscales debidamente certificados por el representante legal o el revisor fiscal a fecha 30 del mes vencido anterior a la fecha de pago. En caso de persona natural deberá allegar copia de la planilla de pago a seguridad social, con el respectivo comprobante de pago, el ingreso base de cotización debe ser sobre el 40% del valor mensual facturado.

10. DESIGNACION COMITES

Comité estructurador:

DESIGNACIÓN	GRADO Y NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
COMITES	PD. Patricia Estupiñan Estupiñan	Comité Técnico	Coordinadora Grupo Apoyo Servicios Auxiliares	
	Admr. Pub. Nicolás Morales B.	Contratista Asesor Económico	Grupo Gestión Contratos	
	Frady Alexander Hernandez S.	Contratista Analista Jurídico	Grupo Gestión Contratos	

Vo. Bo. 