



**HOSPITAL MILITAR CENTRAL
SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA**

**EL SUBDIRECTOR DEL SECTOR DEFENSA - SUBDIRECTOR ADMINISTRATIVO
DE LA ENTIDAD DESCENTRALIZADA ADSCRITA AL SECTOR DEFENSA -
HOSPITAL MILITAR CENTRAL**

En uso de sus facultades legales y en especial de las conferidas por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios, la resolución No 1018 del 12 de Noviembre de 2014.

INVITA

A los interesados en participar del Proceso de Selección de **MÍNIMA CUANTÍA N° 071 DE 2015.**

**MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA Y SU JUSTIFICACION,
INCLUYENDO LOS FUNDAMENTOS JURIDICOS.**

De conformidad en lo contemplado Artículo 2°, Numeral 6 de la Ley 1150 de 2007, Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Capítulo V, Artículos 84 al 87 del Decreto 1510 de 2013, que reglamenta la modalidad de mínima cuantía y señala el procedimiento a seguir cuando la entidad desee adquirir bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda el 10% de la menor cuantía.

De conformidad con la Resolución 003 del 05 de enero de 2015, por el cual se precisan las cuantías para el 2015 en materia de contratación para el Hospital Militar Central, la cuantía para contratos que no superan el 10% de la menor cuantía comprende desde 0.00 S.M.L.M.V hasta 65 S.M.L.M.V, equivalentes a \$41.882.750.

Teniendo en cuenta que el proceso de mínima cuantía No. 035 de 2015 se declaró desierto mediante Resolución No. 143 del 24 de Marzo de 2015 y que la necesidad aún persiste, se hace necesario dar apertura a un nuevo proceso de mínima cuantía.

1. 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"

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS Y CLASIFICACIÓN BIENES Y/O SERVICIOS UNSPSC

2.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los bienes y/o servicios a adquirir por parte del Hospital Militar Central deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y la siguiente clasificación UNSPSC:

"Salud – Calidad – Humanización"

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:

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 /
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

"Salud – Calidad – Humanización"

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
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

2.2. CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS

2.2.1. 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:

ITEM	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.

"Salud – Calidad – Humanización"



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.

2.2.2. 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.

2.2.2.1. 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.

3. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

La experiencia del proponente debe ser acreditada con cualquiera de los siguientes documentos:

3.1. ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA PERSONAS NATURALES Y/O JURIDICAS:

Allegar de 1 a 03 certificaciones de contratos públicos y/o privados cuyo objeto sea igual o similar al de la Invitación, ejecutados en los últimos dos años y que su sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto asignado en presente proceso.

Para los certificados de contratos públicos deberá cumplir con la siguiente información:

- a) Objeto del contrato.
- b) Valor.
- c) Nombre o razón social del contratista
- d) Nombre o razón social del contratante
- e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.

Para las certificaciones del sector privado, deberá acompañarse de la factura y/o orden de compra y/o prestación del servicio donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante, de contratos liquidados o cumplidos a satisfacción

3.2 ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNION TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA:

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales o promesa de sociedad futura se requiere que al menos uno de sus integrantes cumpla con el cincuenta por ciento (50%) de la experiencia habilitante requerida para el proceso. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia de los integrantes debe ser igual o superior al ciento por ciento (100%) del presupuesto de la presente invitación.

Cuando las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura, solo se tendrá en cuenta como experiencia habilitante del proponente o de uno de sus miembros, aquella referida al porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad. En todo caso, el proponente deberá declarar bajo la gravedad de juramento que la experiencia habilitante que acredita corresponde exactamente a las actividades desarrollados por él de manera directa o con sus aliados, pero asumiendo directamente la responsabilidad por los mismos. Si el proponente acredita la experiencia habilitante aquí solicitada mediante contratos, se tendrán como válidos los contratos ejecutados.

4. VALOR DEL CONTRATO, FORMA DE PAGO Y LUGAR DE EJECUCIÓN**4.1. VALOR DEL CONTRATO**

El presupuesto oficial estimado del Hospital Militar Central para la ejecución del presente proceso de selección es de **TREINTA Y OCHO MILLONES CIENTO DIEZ MIL PESOS (\$38.110.000.00) M/CTE** incluido IVA y demás tributos inherentes con ocasión de la celebración, ejecución y liquidación, para todos los efectos, la moneda del contrato será el peso colombiano, respaldados y amparados por el certificado de disponibilidad presupuestal SIIF No. **37515** de fecha (21) de Abril de 2015, y Certificado de disponibilidad presupuestal Dinámica.NET No. **370**, gasto (A), rubro **20-4-5-9**, recurso (20) de fecha (21) de Abril de 2015 por concepto de: **Servicio cafetería y restaurante**, por valor de **TREINTA Y OCHO MILLONES CIENTO DIEZ MIL PESOS (\$38.110.000.00) M/CTE**, expedidos por la Jefe del Área de Presupuesto.

"Salud - Calidad - Humanización"

PRECIO DE REFERENCIA

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
Mermelada	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
Mermelada	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
mermelada	15 grms	\$ 388	62	\$ 450
SUBTOTAL		\$ 9.611	\$ 1.538	\$ 11.149

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 así:

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

4.2. FORMA DE PAGO

El Hospital Militar Central cancelará el valor de los bienes y/o servicios, suministrados dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al recibo a satisfacción de los bienes y/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.

NOTAS GENERALES PARA LA ENTREGA DEL BIEN Y/O SERVICIO: Para el recibo a satisfacción se tendrán en cuenta, todas y cada una de las características técnicas registradas en la invitación pública, en la oferta presentada, en la aceptación y la orden de servicios, el no cumplimiento de alguna será motivo de rechazo del mismo. El recibo de los bienes y/o servicios se hará en presencia del supervisor del contrato.

4.3. LUGAR DE ENTREGA

El lugar de entrega será en las instalaciones del Hospital Militar Central, ubicado en Transversal 3 No. 49-00 Bogotá, D.C.

4.4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será hasta el **31 de Diciembre 2015**, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

5.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El contratista deberá cumplir a cabalidad con el objeto del contrato de acuerdo con las especificaciones técnicas además de cumplir con las siguientes obligaciones, las cuales deberá señalar el proponente dentro de su propuesta, con manifestación de cumplimiento:

- 5.1. Ejecutar con plena autonomía técnica y administrativa el objeto contractual.
- 5.2. Dar inicio a la ejecución contractual una vez suscrita el acta de inicio.
- 5.3. Cumplir a cabalidad del Anexo N°1 Especificaciones técnicas.
- 5.4. Gestionar de manera oportuna y efectiva las solicitudes que se puedan presentar por parte del **HOSPITAL**.
- 5.5. Asistir a las reuniones de seguimiento de ejecución de contrato programadas por el supervisor del contrato, en caso de realizarse.
- 5.6. Mantenerse a paz y salvo por el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a Caja de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y al Servicio nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar, mediante certificación a la fecha, expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal – de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, modificado por el artículo 9 de la Ley 828 de 2003 y el artículo 32 de la Ley 1150 de 2007.
- 5.7. Sin perjuicio de la autonomía técnica y administrativa, atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de **EL HOSPITAL** para la ejecución del contrato y de las exigencias legales.
- 5.8. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos.
- 5.9. Corregir de forma inmediata cualquier falla o error que se cometa en la ejecución del objeto contractual.

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
Hlerbas 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.

- 5.10. Coadyuvar con **EL HOSPITAL** para que el objeto contratado se cumpla y garantizar que este sea de la mejor calidad.
- 5.11. Cumplir con las condiciones presentadas en la propuesta.
- 5.12. Mantener informado a **EL HOSPITAL** de su dirección para comunicación y notificaciones.
- 5.13. Cumplir las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.

6. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MAS FAVORABLE

De conformidad a lo descrito en el Decreto 1510 de 2013 artículo 85, la verificación de requisitos se hará exclusivamente en relación al proponente con el precio más bajo: ". La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente".

Teniendo en cuenta que la selección del contratista se realizará a través de la modalidad de **MINIMA CUANTIA**, de conformidad con lo contemplado en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1510 de 2013. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones.

Los criterios de selección establecidos para el presente proceso contractual, son los siguientes:

- 6.1. **Económico:** La escogencia recaerá sobre aquella oferta con el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado y satisfaga las necesidades de la Entidad.
- 6.2. **Jurídico:** Se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la presente invitación pública.
- 6.3. **Técnico:** Se verificará el cumplimiento de los factores técnicos como cumple o no cumple

7. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

7.1. VERIFICACION ECONOMICA

El precio será el factor determinante para escoger al contratista; así las cosas, quien presente el **MENOR VALOR TOTAL OFERTADO** de los bienes y/o servicios requeridos para el presente proceso de selección, resultará adjudicatario.

Las ofertas serán analizadas para determinar si en los cálculos se han cometido errores en las operaciones aritméticas; en cuyo caso y para efectos de evaluación y selección, la entidad realizara las correcciones necesarias.

DOCUMENTOS Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN ECONOMICA

- Copia Formulario del Registro Único Tributario **RUT**.
- Copia de la resolución de facturación vigente de la **DIAN** (cuando aplique).
- Formulario N° 4 DATOS BASICOS BENEFICIARIO **CUENTA SIIF**, debidamente diligenciado y firmado.
- Formulario No.5 PROPUESTA ECONOMICA, debidamente diligenciado y firmado.
- Certificación bancaria, expedida en original por la entidad respectiva, dentro de los 30 días anteriores a la fecha de presentación de la oferta.

7.2. VERIFICACION JURIDICA

PERSONA JURIDICA

- Certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio de su domicilio, el cual debe haber sido expedido dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación o por la entidad que tenga la competencia para expedir dicho certificado.
- Antecedentes judiciales, de la Procuraduría General de la Nación y de la Contraloría General de la República.
- Fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal.
- Formulario No.1 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA, debidamente diligenciado y firmado.
- Formulario No.2 COMPROMISO ANTICORRUPCION, debidamente diligenciado y firmado.
- Formulario No.3 MANIFESTACION SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES, debidamente diligenciado y firmado.
- Certificado de inscripción en el RUT.
- Experiencia.

PERSONA NATURAL

- Cédula de ciudadanía, para los nacionales colombianos, y con la cédula de extranjería o el pasaporte para los extranjeros. La simple presentación de este documento sirve para acreditar la capacidad jurídica.
- Antecedentes judiciales, de la Procuraduría General de la Nación y de la Contraloría General de la República.

DOCUMENTOS Y CRITERIOS COMUNES DE VERIFICACIÓN JURIDICA

- Fotocopia de la cedula de ciudadanía del representante legal.
- Formulario No.1 CARTA DE PRESENTACION DE LA PROPUESTA, debidamente diligenciado y firmado.
- Formulario No.2 COMPROMISO ANTICORRUPCION, debidamente diligenciado y firmado.
- Formulario No.3 MANIFESTACION SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES, debidamente diligenciado y firmado.

7.3. VERIFICACION TECNICA

El proponente deberá cumplir con el 100% de las características técnicas exigidas del producto, de acuerdo con las especificaciones técnicas mínimas relacionadas en el Anexo No.1. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS, debidamente diligenciado y firmado.

El proponente deberá manifestar expresamente su compromiso de cumplir con cada una de las especificaciones técnicas, para lo cual deberá presentar la información que soporte su compromiso, mediante carta con el detalle de las especificaciones técnicas.

8. CAUSALES DE DESEMPATE Y/O DECLARATORIA DE DESIERTO

8.1. CAUSALES DE DESEMPATE

En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo". Lo anterior conforme a lo contemplado en el numeral 6 (sic), del

artículo 85 del Decreto 1510 de 2013, el cual establece que: "... En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido primera en el tiempo".

8.2. DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

- 8.2.1. Cuando las propuestas no cumplan con las condiciones para ser adjudicatarias.
- 8.2.2. Cuando no se tenga vocación o interés en participar, esto es, por ausencia de propuestas.
- 8.2.3. Cualquier motivo o causa que impida la selección objetiva.

9. CAUSALES DE RECHAZO

Son causales para el rechazo de las propuestas, las siguientes:

- 9.1. Cuando la oferta económica supere el valor de los precios de referencia de cada ítem.
- 9.2. Cuando la oferta con menor precio no cumplan con los requisitos habilitantes (técnicos, económicos, jurídicos) exigidos previa subsanabilidad de los mismos (en caso tal se procederá a verificar la segunda oferta con menor precio).
- 9.3. Cuando no cumpla con las condiciones mínimas técnicas.
- 9.4. Cuando el oferente no presente los documentos para subsanar los requisitos habilitantes que el Hospital Militar Central le solicite dentro del término señalado para ello.
- 9.5. Cuando existan varias propuestas presentadas por el mismo oferente para este mismo proceso de selección (por sí o por interpuesta persona).
- 9.6. Cuando se compruebe que un proponente ha interferido, influenciado, u obtenido correspondencia interna, proyectos de concepto de evaluación o de respuesta a observaciones, no enviados oficialmente a los proponentes.
- 9.7. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
- 9.8. Cuando el proponente, sea persona natural o jurídica o alguno de los miembros del consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura se encuentre incurso en las causales de inhabilidades o incompatibilidades fijadas por la Constitución y las normas aplicables a la contratación pública.
- 9.9. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos alterados, enmiendas, tachaduras o entrelineados, que impidan la selección objetiva de las propuestas.
- 9.10. Cuando estén incompletas en cuanto omitan la inclusión de información o de alguno de los documentos necesarios para la comparación objetiva de las propuestas y solicitada su aclaración, no se presente o se presente en forma incompleta, extemporánea o insuficiente las aclaraciones solicitadas, salvo cuando el evaluador pueda inferir o deducir la información necesaria para la comparación de los demás documentos que conforman la propuesta, en los términos que establece la ley.
- 9.11. La Unión Temporal o Consorcio o la actividad mercantil del comerciante no tenga una relación con el objeto del proceso de selección.
- 9.12. Cuando el Representante Legal de la Sociedad proponente, o por el representante del Consorcio o Unión Temporal proponente, o cuando el representante respectivo no se encuentre debidamente autorizado para presentar la propuesta de acuerdo con los estatutos sociales o con el documento de integración del Consorcio o Unión Temporal.
- 9.13. No presentación del documento de conformación del consorcio o unión temporal con fecha anterior al cierre del proceso, de acuerdo a lo establecido en el artículo 7 de la ley 80 de 1993.
- 9.14. Cualquier otra causa contemplada en la Ley.
- 9.15. Se deben anexar las respectivas certificaciones de la experiencia acreditada, la no acreditación de la experiencia será causal de rechazo de la propuesta.

10. 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.

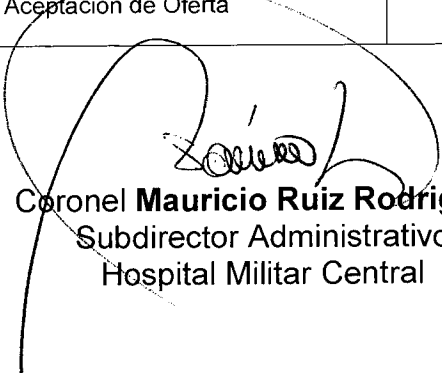
11. LUGAR FISICO PARA LA CONSULTA DE DOCUMENTOS Y RECIBIDO DE LAS OFERTAS

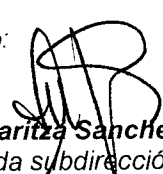
Grupo Gestión de Contratos del Hospital Militar Central. Piso 1 Hospital Militar Central-Transversal 3ª No. 49- 02. Las propuestas deberán presentarse en original, debidamente foliada en sobre marcado y sellado. La oferta económica deberá ser presentada en documento escrito dentro de la propuesta y en medio magnético.

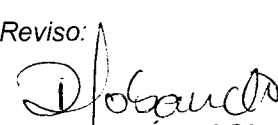
12. CRONOGRAMA DEL PROCESO

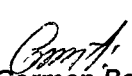
ETAPA/ACTIVIDAD		FECHA	HORA
1	Publicación del estudio previo y de la invitación pública	23 de Abril de 2015	
2	Observaciones a la Invitación- radicándolas en el Grupo Gestión Contratos del Hospital Militar Central ó enviándolas al correo electrónico compras@hospitalmilitarcentral.gov.co	Hasta el 24 de Abril de 2015	14:00 horas
3	Respuesta a las Observaciones a la Invitación	24 de Abril de 2015	
4	Recepción de ofertas	27 de Abril de 2015	11:00 horas

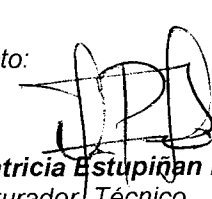
5	Revisión de ofertas económicas. Verificación requisitos habilitantes de oferta con menor precio	27 de Abril de 2015	
6	Publicación de Informe de evaluación.	29 de Abril de 2015	
7	Recibo de Observaciones al informe de evaluación.	Hasta el 30 de Abril de 2015	14:00 horas
8	Repuesta a las Observaciones al informe de evaluación y Aceptación de Oferta	04 de Mayo de 2015	

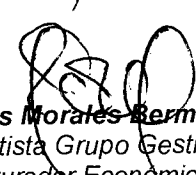

Coronel Mauricio Ruiz Rodriguez
Subdirector Administrativo
Hospital Militar Central

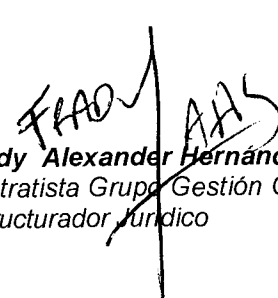
Aprobó: 
Dra. Maritza Sanchez
Abogada subdirección Administrativa

Reviso: 
PD. Miguel Ángel Obando
Área de Planeación y Selección


Dr. German Parrado
Abogado Grupo Gestión Contratos

Proyecto: 
PD. Patricia Estupiñan Estupiñan
Estructurador Técnico


Nicolás Morales Bermudez
Contratista Grupo Gestión Contratos
Estructurador Económico


Frady Alexander Hernandez Serna
Contratista Grupo Gestión Contratos
Estructurador Jurídico

13. FORMULARIOS

FORMULARIO No. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

Bogotá D.C.

Señores
HOSPITAL MILITAR CENTRAL
Área Licitaciones y Compras
Ciudad.

Referencia: Presentación de propuesta convocada por **EI HOSPITAL MILITAR CENTRAL**, cuyo objeto es

El suscrito (Los suscritos) _____, de conformidad con las condiciones que se estipulan en la presente invitación pública No. ____ de 2015, presentamos la siguiente propuesta:

En caso que nos sea aceptada, nos comprometemos a firmar el contrato correspondiente.

Declaramos así mismo:

1. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse solo compromete a los firmantes de esta carta.
2. Que ninguna persona o entidad distinta de los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato probable que de ella se derive.
3. Que conocemos los documentos de la contratación y aceptamos su contenido.
4. Que para calcular el precio ofrecido, hemos calculado todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta nuestra.
5. Que conocemos los documentos que integra la Invitación Pública y sus adendas que son: (indicar el número y la fecha de cada uno): _____ y Documentos de Aclaraciones hechas: _____.
6. Que haremos los trámites necesarios para el perfeccionamiento del contrato dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la adjudicación e iniciaremos la ejecución del contrato.
7. Declaramos no hallarnos incurso en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad señaladas por la ley.
8. Que la presente propuesta consta de _____ (____) folios debidamente numerados y rubricados.
9. Que conozco, acepto y me comprometo a cumplir con el plazo estipulado en la presente contratación y con las obligaciones establecidas en la invitación pública.

Los suscritos señalan como Dirección Comercial _____, teléfono _____, fax _____, correo electrónico _____ a donde se puede remitir o enviar por correo, notificaciones relacionadas con esta propuesta la siguiente:

Firma y nombre del proponente y/o representante legal:

Firma _____
Nombre _____
Documento de Identificación _____

"Salud - Calidad - Humanización"



PROPIEDAD
INMUEBLES



FORMULARIO NO. 2 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Referencia: Presentación de propuesta convocada por **EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL**, cuyo objeto es

El suscrito, a saber _____, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____ domiciliado y residente en _____ en calidad de _____, que en adelante se denominará **EL PROPONENTE**, manifiesto la voluntad de asumir, de manera unilateral, la presente invitación, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el **HOSPITAL MILITAR CENTRAL** adelantó un proceso de Selección de Mínima Cuantía, en desarrollo de la Ley 80 de 1993 / Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, para la celebración de una Orden de Compra y/o Servicios, en los términos prescritos en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, y demás normas concordantes;

SEGUNDO: Que es interés del **PROponente** apoyar la acción del Estado colombiano, y del **HOSPITAL MILITAR CENTRAL** para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés del **PROponente** cumplir a cabalidad con el objeto contratado y llevar a feliz término la ejecución del contrato en cuestión, se encuentra dispuesto a suministrar, en caso de requerírsele, la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente **COMPROMISO UNILATERAL DE ANTICORRUPCIÓN QUE SE REGIRÁ POR LAS SIGUIENTES CLAUSULAS:**

COMPROMISOS ASUMIDOS:

EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y de la relación contractual que eventualmente se derive de este proceso de selección, de conformidad con las siguientes obligaciones:

- A) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios del **HOSPITAL MILITAR CENTRAL**, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;
- B) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios del **HOSPITAL MILITAR CENTRAL** durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.
- C) No efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de selección.
- D) denunciar ante las autoridades competentes cualquier exigencia pecuniaria o de tráfico de influencias que le hiciere cualquier miembro del **HOSPITAL MILITAR CENTRAL** e informar inmediatamente al Ordenador del Gasto y a la oficina de

"Salud – Calidad – Humanización"

Control Interno de la Agencia si llegare a presentarse cualquier situación anómala e ilegal durante la suscripción del contrato, su perfeccionamiento, legalización y ejecución del mismo de conformidad con la normatividad penal colombiana y en especial la nueva normatividad contenida en la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) so pena de convertirse en coparticipe de la tipicidad penal prevista sobre la materia.

CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

EL CONTRATISTA asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de selección, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de _____ a los ____ días del mes de _____ del año 20____.

Firma y nombre del proponente y/o representante legal:

Firma _____

Nombre _____

Documento de Identificación _____

FORMULARIO NO.3
MANIFESTACIÓN SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Referencia: Presentación de propuesta convocada por **EI HOSPITAL MILITAR CENTRAL,** cuyo objeto es

Yo _____ actuando en calidad de _____ (persona natural oferente, o el representante legal, o apoderado), de _____, manifiesto bajo la gravedad del juramento de forma clara e inequívoca, que ni EL OFERENTE, ni su representante legal, ni su apoderado, ni suplentes, ni sus socios, nos encontramos incurso por si o por interpuesta persona en las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en la Constitución y en la Ley, en especial las contempladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, en la Ley 1150 de 2007 y en la Ley 1474 del 12 de Julio 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" (Artículo 1. INHABILIDAD PARA CONTRATAR DE QUIENES INCURRAN EN ACTOS DE CORRUPCIÓN, Artículo 2. INHABILIDAD PARA CONTRATAR DE QUIENES FINANCIEN CAMPAÑAS POLÍTICAS, Artículo 3. PROHIBICIÓN PARA QUE EXSERVIDORES PÚBLICOS GESTIONEN INTERESES PRIVADOS, Artículo 4. INHABILIDAD PARA QUE EX EMPLEADOS PÚBLICOS CONTRATEN CON EL ESTADO y Artículo 90. INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO).

Lo anterior en aplicación del Régimen de inhabilidades e incompatibilidades y conflictos de interés del Decreto Nacional 1510 de 2013. EL OFERENTE: (Nombre, número del documento de identificación y firma del OFERENTE o su representante o apoderado).

Firma y nombre del proponente y/o representante legal:

Firma _____

Nombre _____

Documento de Identificación _____

FORMULARIO N° 4
DATOS BASICOS BENEFICIARIO CUENTA

REF: PROCESO DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA No. _____

Referencia: Presentación de propuesta convocada por **EI HOSPITAL MILITAR CENTRAL**,
cuyo objeto es _____

CIUDAD _____ FECHA _____

I. DATOS PERSONA NATURAL Y/O JURIDICA (Beneficiario).

Nombre o Razón Social: _____

Tipo Documento de identificación: _____

Cédula de Ciudadanía: ☐ No. _____

Cédula de Extranjería: ☐ No. _____

Nit Persona Jurídica: ☐ No. _____

Nit Persona Natural: ☐ No. _____

Otro Tipo Documento: ☐ No. _____ Cuál: _____

Pasaporte: ☐ No. _____

Tarjeta de Identidad: ☐ No. _____

Dirección: _____ Teléfono: _____

E-mail _____ Fax: _____

Departamento: _____ Ciudad: _____ Municipio: _____

Denominación de la cuenta: _____ corriente: _____ de ahorros: _____

NOTA 1: Adjuntar fotocopia legible: Cédula de Ciudadanía, RUT o Registro Cámara o documento equivalente.

II. DATOS DE LA ENTIDAD FINANCIERA:

Entidad Financiera: _____ Código: _____

Sucursal: _____ Ciudad: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____ Fax: _____

Número de la cuenta: _____

NOTA 2: Adjuntar original de certificación bancaria, indicando que la cuenta está activa y vigente. Así mismo, se debe verificar que su expedición no sea mayor a 30 días.

El beneficiario, debe solicitar a la entidad financiera la certificación bancaria con el número de identificación que aparece registrado en el RUT.

Firma y nombre del proponente y/o representante legal:
Firma _____
Nombre _____
Documento de Identificación _____

FORMULARIO No. 5
OFERTA ECONOMICA

REF: PROCESO DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA No. _____

Referencia: Presentación de propuesta convocada por **EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL**, cuyo objeto es _____

El suscrito....., en representación de....., de conformidad con lo establecido en la invitación pública de mínima cuantía del proceso de selección adelantado por **EL HOSPITAL MILITAR CENTRAL**, presento oferta de forma irrevocable y como precio fijo y global, para la celebración de la orden de compra que es objeto el presente proceso, y en consecuencia, ofrezco proveer los bienes correspondientes que se relacionaron en la Invitación pública, bajo las características técnicas establecidas para tales bienes, en los términos y conforme a las condiciones previstas para tal efecto, por un valor total de (_____) (\$) (_____) M/CTE., INCLUIDO IVA.

CUADRO DE PRECIOS

		PRECIO REFERENCIA		
DESAYUNOS				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Desayuno americano				
Jugo natural (naranja o papaya)	300 cc	\$ -	-	\$ -
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms	\$ -	-	\$ -
Huevos al gusto	100 grms	\$ -	-	\$ -
Bebida caliente (café, te, chocolate	200 cc	\$ -	-	\$ -
Panes variados	60 grs	\$ -	-	\$ -
Mantequilla	15 grs	\$ -	-	\$ -
Mermelada	15 grms	\$ -	-	\$ -
SUBTOTAL		\$ -	\$ -	\$ -

Desayuno continental				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Jugo natural (naranja o papaya)	300 cc	\$ -	-	\$ -
Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180 grms	\$ -	-	\$ -
Bebida caliente (café, te, chocolate	200 cc	\$ -	-	\$ -
Panes variados	60 grs	\$ -	-	\$ -
Mantequilla	15 grs	\$ -	-	\$ -
Mermelada	15 grms	\$ -	-	\$ -
SUBTOTAL		\$ -	\$ -	\$ -

Desayuno típico				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
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, te, chocolate	200 cc	\$ -	-	\$ -
Panes variados	60 grs	\$ -	-	\$ -
Mantequilla	15 grs	\$ -	-	\$ -
mermelada	15 grms	\$ -	-	\$ -
SUBTOTAL		\$ -	\$ -	\$ -

Desayuno buffet				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
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, te, chocolate)	200 cc	\$ -	-	\$ -
Panes variados	60 grms	\$ -	-	\$ -
Mantequilla	15 grms	\$ -	-	\$ -
Mermelada	15 grms	\$ -	-	\$ -
SUBTOTAL		\$ -	\$ -	\$ -

ALMUERZO Y / O COMIDA:				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
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	\$ -	-	\$ -
Postre	60 grs	\$ -	-	\$ -
Bebida	300 cc	\$ -	-	\$ -
SUBTOTAL		\$ -	\$ -	\$ -

REFRIGERIOS Se deben presentar varias opciones de				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Bebidas				
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	\$ -	-	\$ -
SUBTOTAL		\$ -	\$ -	\$ -

Acompañante				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Acompañante de panadería.	60 grms	\$ -	-	\$ -
Producto hojaldrado	60 grms	\$ -	-	\$ -
Producto frito (empanada, buñuelo, pastel)	50 grms	\$ -	-	\$ -
Queso	90 grms	\$ -	-	\$ -
SUBTOTAL		\$ -	\$ -	\$ -

Otros refrigerios				
DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
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	\$ -	-	\$ -
SUBTOTAL		\$ -	\$ -	\$ -

DESCRIPCION	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
Carnes frías (salami, jamón de cordero, jamón de cerdo ahumado,	TABLA QUESOS 10 PERSONAS		
Quesos (sabana, holandés, mozzarella, gruyere, tilsie ahumado,	\$ -	\$ -	\$ -
Frutas manzanas, uvas, fresas	TABLA QUESOS 30 PERSONAS		
pan	\$ -	\$ -	\$ -
Pate	TABLA QUESOS 50 PERSONAS		
Jugo	\$ -	\$ -	\$ -
Gaseosa			
SUBTOTAL	\$ -	\$ -	\$ -

DESCRIPCION	GRAMAJE	VALOR UNITARIO ANTES IVA	VR IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA
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	\$ -	\$ -	\$ -
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	\$ -	-	\$ -
Te	250 cc	\$ -	-	\$ -
Jamón de pavo	250 grms	\$ -	-	\$ -
Galletas integrales con fruta paquete	134 grms	\$ -	-	\$ -
Galletas integrales con salvado y miel	30 grms	\$ -	-	\$ -
SUBTOTAL		\$ -	\$ -	\$ -

VALOR TOTAL LISTA DE PRECIOS		\$ -	\$ -	\$ -
------------------------------	--	------	------	------

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.

Atentamente;

Firma y nombre del proponente y/o representante legal:

Firma _____

Nombre _____

Documento de Identificación _____

"Salud – Calidad – Humanización"

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TECNICAS

REF: PROCESO DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA No. _____

Referencia: Presentación de propuesta convocada por **El HOSPITAL MILITAR CENTRAL**, cuyo objeto es _____

El suscrito....., en representación de....., presento oferta de forma irrevocable, para la celebración del contrato que es objeto del presente proceso y, en consecuencia, ofrezco proveer los bienes correspondientes, bajo las características técnicas establecidas en la invitación, en los términos y conforme con las condiciones y cantidades previstas para tal efecto.

Los bienes a adquirir por parte del Hospital Militar Central deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y la siguiente clasificación UNSPSC:

No. ITEM	CODIGO INTERNO	CARACTERISTICAS 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:

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
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
Limonos	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

1. CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS

1.1. 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:

ITEM	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.

1.2. 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.

1.2.1. 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

Firma y nombre del proponente y/o representante legal:

Firma _____

Nombre _____

Documento de Identificación _____

ANEXO No. 2
LISTA DE PRECIOS DE REFERENCIA ESTABLECIDOS

REF: PROCESO DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA No. _____

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
Mermelada	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
Mermelada	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
mermelada	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
Proteina (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

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 grns	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