

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL



HOSPITAL MILITAR CENTRAL
SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

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

Bogotá, DC, Junio de 2016

1. DESCRIPCION DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACION

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 general del Hospital Militar Central, reuniones de trabajo en las cuales se requiera el suministro de desayunos, almuerzos o refrigerios.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y LA IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR.

2.1. OBJETO: "CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LA ATENCION DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCION GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL".

2.2. DESCRIPCION DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

Los bienes y/o servicios a adquirir por parte del Hospital Militar Central deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas, por lo cual se permite señalar:

No. ITEM	CODIGO INTERNO	CARACTERISTICAS TECNICAS REQUERIDAS	UNIDAD DE MEDIDA
1	20601001	CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERIA 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.

Se solicita el suministro de los siguientes servicios incluyendo alimentación, personal para atención, menaje y mantelería (en servicio a la mesa o tipo buffet de acuerdo con lo solicitado).
Se requiere el ofrecimiento del servicio de diferentes tipos de desayuno (americano, continental y típico).

GRUPO No.01 - DESAYUNO AMERICANO

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE
1	Jugo Natural (naranja o papaya)	300 cc
2	Fruta (papaya, melón, piña, sandia,kiwi	180grms
3	Huevos al gusto	100 grms
4	Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc
5	Panes variados	60 grs
6	Mantequilla	15 grs
7	Mermelada	15 grs

Salud – Calidad – Humanización"



GRUPO No.02 - DESAYUNO CONTINENTAL

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE
1	Jugo Natural (naranja o papaya)	300 cc
2	Fruta (papaya, melón, piña, sandia,kiwi	180grms
3	Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc
4	Panes variados	60 grs
5	Mantequilla	15 grs
6	Mermelada	15 grs

GRUPO 3 - DESAYUNO TÍPICO

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE
1	Jugo Natural (naranja, papaya o piña)	300 cc
2	Fruta (papaya, melón, piña, sandia,kiwi	180grms
3	Huevos al gusto o	100 grms
4	Changua o	200cc
5	Calentado o	125 grs
6	Carne en bisteck o	125 grs
7	Tamal	350 grs
8	Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc
9	Panes variados	60 grs
10	Mantequilla	15 grs
11	Mermelada	15 grs

GRUPO 4 - DESAYUNO BUFFET

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE
1	Variedad de Jugos Naturales (naranja, papaya o piña)	300 cc
2	Fruta (papaya, melón, piña, sandia, kiwi	180grms
3	Huevos y/o	100 grms
4	Bisteck a caballo y/o	125 grs
5	Cereal y/o	60 grs
6	Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc
7	Panes variados	60 grs
8	Mantequilla	15 grs
9	Mermelada	15 grs

Salud – Calidad – Humanización "

GRUPO 5 - ALMUERZO Y/O COMIDA

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

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE
1	Entrada Fría (fruta, verdura, etc.	180 grms
2	Entrada caliente (crema, sopa)	200 cc
3	Proteína (carne, pollo, pescado)	160 grms
4	farináceo	90 grms
5	Verdura	90 grms
6	postre	60 grs
7	Bebida	300 cc

GRUPO 6 - REFRIGERIOS

Se deben presentar varias opciones de refrigerio las cuales están determinadas por bebidas que puede ser:

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE
1	Jugo natural en leche	300 cc
2	Jugo natural en agua	300 cc
3	Jugo industrializado tetra pack por 200	200cc
4	Gaseosa en vaso	200 cc
5	Agua vaso	200 cc
6	Agua botella	750 cc
7	Bebida caliente	200 cc
8	Ensalada de fruta con queso	220 grms
9	Ensalada de fruta con queso y helado	220 grms
10	Arroz con leche	180 grms
11	Copa de helado	180 grms
12	Fresas con crema	220 grms
13	Porción de fruta decorada	180 grms
14	Postres (Natilla, arroz con leche, etc).	180 grms

GRUPO 7 - ACOMPAÑANTE

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE
1	Acompañante de panadería	60 grms
2	Producto Hojaldrado	60 grms
3	Producto frito (empanada, buñuelo, pastel)	50 grms
4	Queso	90 grms

Salud – Calidad – Humanización

GRUPO 8 - ESTACION DE CAFÉ

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE
1	Bebida caliente (tinto y aromática).	120 cc

GRUPO 9 - TABLA DE QUESOS

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

ITEM	ALIMENTO
1	Carnes frías (salami, jamón de cordero, jamón de cerdo ahumado, peproni, jamón de pavo).
2	Quesos (sabana, holandés, mozzarella, gruyere, tilsie ahumado, emmental, manchego, camembert).
3	Frutas, manzanas, uvas, fresas.
4	Pan
5	Pate
6	Jugo
7	Gaseosa

GRUPO 10 - OTROS ELEMENTOS A SUMINISTRAR

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE
1	Café	500 grms
2	Azúcar en sobres de 5 grms	Paquete x 200 sobres
3	Azúcar dietética 0.8 grms	Paquete x 100 sobres
4	Gaseosa 2.5 litros	Botella
5	Limonas	500 grms
6	Hierbas aromáticas (cidron, yerbabuena, toronjil, albahaca, limonaria).	500 grms
7	Pan tajado	600 grms
8	Jugo industrializado	200 grms
9	Leche deslactosada caja	750 cc
10	Queso tipo mozzarella	500 grms
11	Leche de soya	750 cc
12	Gaseosa	2 litros
13	Te	250 cc
14	Jamón de pavo	250 grms
15	Galletas integrales con fruta paquete	134 grms
16	Galletas integrales con salvado y miel	30 grms

TIEMPO 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.

Salud – Calidad – Humanización

3.3. CONDICIONES TECNICAS ESPECÍFICAS

3.3.1. 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:

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 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.

3.4. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

El proponente deberá acreditar mínimo dos (02) contratos ejecutados en los últimos tres (03) años, contratados a partir de la fecha del cierre del presente proceso de selección, cuyo objeto corresponda al requerido para el presente proceso de selección y donde la sumatoria de los mismos sea igual o superior al valor del presupuesto del proceso.

El Hospital Militar Central, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.

Solo se tendrá en cuenta la experiencia que se encuentre debidamente soportada, para lo cual se requiere que el proponente acompañe su propuesta con las certificaciones escritas de cada uno de los contratos que pretenda acreditar.

Las certificaciones o acreditaciones de los contratos que presente el proponente deberá ser individual para cada contrato y estas deben contener e indicar como mínimo los siguientes requisitos:

- A. Nombre o razón social del contratante.
- B. Nombre o razón social del contratista.
- C. Objeto del contrato.
- D. Fecha de iniciación (día, mes y año)
- E. Fecha de terminación (día, mes y año)
- F. Valor del contrato
- G. Las certificaciones deben venir debidamente suscrita por la persona facultada para expedirla. En la certificación de cada contrato, deberá indicarse el valor inicial y el valor de las adiciones en el caso de que se hayan presentado, caso en el cual se tomará como único valor el correspondiente a la sumatoria del valor inicial y sus adiciones.
- H. En caso de las certificaciones de consorcios y/o uniones temporales debe especificar porcentaje de participación de los socios

Se aceptará como equivalente a la acreditación de experiencia de este numeral, acta de liquidación, siempre y cuando tales documentos contengan e indiquen los requisitos mencionados anteriormente. Los cuales deberán ser indicados por el proponente en el documento aportado.

Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables.

Nota 1: No se aceptará ningún otro documento para acreditar la experiencia. NO SE ACEPTAN CERTIFICACIONES, ACTAS PARCIALES, FACTURAS RADICADAS O CUENTAS DE COBRO. El Hospital Militar Central, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.

3.3 . GARANTIA TECNICA

De acuerdo con lo establecido en los artículos 7 al 17 de la Ley 1480 del 12 de octubre de 2011 "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 bien ofertado
- 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.

3.3.1 TERMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA

El término de respuesta de la garantía técnica debe ser inmediato de acuerdo al 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.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y LA JUSTIFICACION DEL MISMO

El presupuesto total asignado es de **TREINTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE (39.000.000.00)**, incluido IVA y demás tributos inherentes con ocasión de la celebración, ejecución y liquidación.

Salud – Calidad – Humanización"

4.1. 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)

4.1.1. PRECIOS HISTÓRICOS (Contratos anteriores del Hospital Militar)

El Comité Económico Estructurador efectuó la consulta para establecer procesos contratados por el Hospital Militar Central que obren como antecedentes para el presente proceso de selección, donde se evidencio el proceso que se muestra a continuación:

ITEM	DESCRIPCION DEL BIEN, OBRA O SERVICIO A CONTRATAR.	No. CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR
1	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA POR SUMINISTRO	COOS0000000147 COMPRA EFECTADA EN EL AÑO 2012	ARDIKO A&S LTDA CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS	25.000.000
2	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA POR SUMINISTRO	CAOS0000000365 CAOS0000000538 COMPRA EFECTADA EN EL AÑO 2013	FRANCISCO SANDOVAL BUITRAGO Y ESTRADA NAVARRO S.A.S	\$25.000.000
3	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA POR SUMINISTRO	CONTRATO No. SEOS000000755 DE 2014	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	\$38.000.000.00
4	CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA POR SUMINISTRO	CONTRATO No. SEOS0000001144 DE 2015	FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO	\$38.110.000

4.1.2. CONSULTA EN EL (SECOP)

El Comité Económico Estructurador efectuó la consulta en el Sistema Electrónico de Contratación Pública, encontrando las siguientes coincidencias en el objeto del presente proceso de selección:

Detalle del Proceso Número MIC-SSA-059-2014	
Caldas - ALCALDÍA MUNICIPIO DE MANIZALES	
Información General del Proceso	
Tipo de Proceso	Contratación Mínima Cuantía
Estado del Proceso	Liquidado
Segmento	[92] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento
Detalle y Cantidad del Objeto a Contratar	SUMINISTRO DEL SERVICIO DE RESTAURANTE (DESAYUNOS, ALMUERZOS, CENAS, REFRIGERIOS, BEBIDAS DE CAFETERIA INCLUYENDO SERVICIO DE MESEROS) PARA FUNCIONARIOS QUE PARTICIPEN EN ENEVNTOS DE CAPACITACION DE LA ALCALDIA DE MANIZALES

Salud – Calidad – Humanización"

Continuación Estudios y Documentos Previos Mínima Cuantía N° 058-2016: "CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LA ATENCION DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCION GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL". 8

Cuántia a Contratar	\$35,000,000
Tipo de Contrato	Suministro
Cuántia Definitiva del Contrato	\$35,000,000 Peso Colombiano
Nombre o Razón Social del Contratista	JANEETH EVENTOS SAS

Detalle del Proceso Número 002-CBN4-2015

ARMADA NACIONAL DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA

Información General del Proceso	
Tipo de Proceso	Contratación Mínima Cuantía
Estado del Proceso	Celebrado
Segmento	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento
Detalle y Cantidad del Objeto a Contratar	Servicio de cafetería y restaurante para los componentes que integra el Comando Especifico de San Andrés y Providencia
Cuantía a Contratar	\$31,000,000
Tipo de Contrato	Prestación de Servicios
Cuantía Definitiva del Contrato	\$31,000,000 Peso Colombiano
Nombre o Razón Social del Contratista	INPESCAR OMA LTDA

Detalle del Proceso Número 313-CENAC-BAPOM24-2015

ESJERCITO NACIONAL

Información General del Proceso	
Tipo de Proceso	Contratación Mínima Cuantía
Estado del Proceso	Liquidado
Régimen de Contratación	Estatuto General de Contratación
Grupo	[E] Productos de Uso Final
Segmento	[50] Alimentos, Bebidas y Tabaco
Detalle y Cantidad del Objeto a Contratar	CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE CON DESTINO AL BATALLON DE POLICIA MILITAR No. 24
Cuantía a Contratar	\$60,000,000
Tipo de Contrato	Suministro
Cuantía Definitiva del Contrato	\$60,000,000 Peso Colombiano

Salud — Calidad — Humanización"



Nombre o Razón Social del Contratista		CHICAMUCHA TURISMO EVENTOS Y SERVICIOS SAS
Detalle del Proceso Número 686-CENACPA-2015		
EJÉRCITO NACIONAL		
Información General del Proceso		
Tipo de Proceso	Contratación Mínima Cuantía	
Estado del Proceso	Celebrado	
Régimen de Contratación	Estatuto General de Contratación	
Grupo	[F] Servicios	
Segmento	[90] Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	
Familia	[9010] Restaurantes, y catering (servicios de comidas y bebidas)	
Clase	[90101] Servicios de cafetería	
Detalle y Cantidad del Objeto a Contratar	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE PARA LA BRIGADA DE APOYO LOGÍSTICO N°1, EJEPO, PM13 Y CENAC PTE ARANDA	
Cuántia a Contratar	\$82,000,000	
Tipo de Contrato	Prestación de Servicios	
Cuántia Definitiva del Contrato	\$80,425,408 Peso Colombiano	
Nombre o Razón Social del Contratista	CHICAMUCHA TURISMO EVENTOS Y SERVICIOS S.A.S.	
Cuántia Definitiva del Contrato	\$3,600,000 Peso Colombiano	
Nombre o Razón Social del Contratista	MARIA ANGELICA MAYORGA	

4.1.3. PRECIOS DEL MERCADO (COTIZACIONES)

Con el fin de elaborar el estudio de mercado que permita establecer las condiciones económicas que se presentan en el sector y definir los precios de referencia para el presente proceso, el Hospital Militar Central solicitó cotizaciones a las empresas SARUPETROL S.AS y FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO.

GRUPO N.O. 1 DESAYUNO AMERICANO					COTIZACION 1	COTIZACION 2
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA)	300 CC	UND	1	1.800	1.950
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1	3.950	4.150
3	HUEVOS AL GUSTO	100 GRMS	UND	1	2.200	2.100

Salud – Calidad – Humanización"



Continuación Estudios y Documentos Previos Mínima Cuantía N° 058-2016: "CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LA ATENCION DE LDS DIFERENTES EVENTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCION GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL". 10

4	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1	1.650	1.850
5	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1	700	850
6	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1	400	550
7	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400	550
TOTAL					11.100	12.000

GRUPO NO. 2 DESAYUNO CONTINENTAL						
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA)	300 CC	UND	1	1.800	1.950
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1	3.950	4.150
3	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1	1.650	1.850
4	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1	700	850
5	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1	400	550
6	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400	550
TOTAL					8.900	9.900

GRUPO NO. 3 DESAYUNO TÍPICO						
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA O PIÑA)	300 CC	UND	1	1.800	1.950
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1	3.950	4.150
3	HUEVOS AL GUSTO O	100 GRMS	UND	1	2.200	2.100
4	CHANGUA O	200CC	UND	1	2.200	
5	CALENTADO O	125 GRMS	UND	1	2.200	
6	CARNE EN BISTECK O	125 GRMS	UND	1	5.500	4.500
7	TAMAL	350 GRMS			4.500	5.700
8	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1	1.650	1.850
9	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1	700	1.000
10	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1	400	550
11	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400	550
TOTAL					25.500	22.350

GRUPO NO. 4 DESAYUNO BUFFET						
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	VARIEDAD JUGOS NATURALES. (NARANJA O PAPAYA O PIÑA)	300 CC	UND	1	1.800	1.950
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI).	180 GRMS	UND	1	3.950	4.150
3	HUEVOS Y/O		UND	1	2.200	2.100
4	BISTEC A CABALLO Y/O	125 GRMS	UND	1	5.500	4.500
5	CEREAL Y/O	60 GRMS	UND	1	4.000	4.500
6	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE).	200 CC	UND	1	1.650	1.850

Salud – Calidad – Humanización"

7	PANES VARIADOS	60 GRMS	UND	1	700	1.000
8	MANTEQUILLA	15 GRMS	UND	1	400	550
9	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400	550
TOTAL					20.600	21.150

GRUPO NO. 5 ALMUERZO Y/O COMIDA						
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	ENTRADA FRÍA (FRUTA, VERDURA)	180 GRMS	UND	1	3.950	4.500
2	ENTRADA CALIENTE (CREMA, SOPA)	200 CC	UND	1	2.300	3.500
3	PROTEINA (CARNE, POLLO, PESCADO)	160 GRMS	UND	1	3.800	4.500
4	FARINÁCEO	90 GRMS	UND	1	1.600	1.850
5	VERDURA	90 GRMS	UND	1	1.552	1.850
6	POSTRE	60 GRS	UND	1	2.200	2.800
7	BEBIDA	300 CC	UND	1	1.800	2.000
TOTAL					17.202	21.000

GRUPO NO. 6 REFRIGERIDS						
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	JUGO NATURAL EN LECHE	300 CC	UND	1	2.650	3.500
2	JUGO NATURAL EN AGUA	300CC	UND	1	1.800	2.100
3	JUGO INDUSTRIALIZADO , TETRA PACK POR 200	200 CC	UND	1	1.300	1.800
4	GASEOSA EN VASO	200 CC	UND	1	2.100	2.500
5	AGUA VASO	200 CC	UND	1	1.400	1.800
6	AGUA BOTELLA	750 CC	UND	1	1.702	2.000
7	BEBIDA CALIENTE	200 CC	UND	1	1.500	1.850
8	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO	220 GRMS	UND	1	4.500	6.500
9	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO Y HELADO	220 GRMS	UND	1	6.500	5.350
10	ARROZ CON LECHE	180 GRMS	UND	1	2.850	3.100
11	COPA DE HELADO	180 GRMS	UND	1	2.800	3.500
12	FRESAS CON CREMA	220 GRMS	UND	1	4.900	5.500
13	PORCIÓN DE FRUTA DECORADA	180 GRMS	UND	1	4.200	5.000
14	POSTRES (NATILLA, ARROZ CON LECHE, ETC)	180 GRMS	UND	1	2.850	3.100
TOTAL					41.052	47.600

GRUPO NO. 7 ACOMPAÑANTE						
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	ACOMPAÑANTE DE PANADERIA	60 GRMS	UND	1	1.300	1.500
2	PRODUCTO HOJALDRADO	60 GRMS	UND	1	1.700	1.800

3	PRODUCTO (EMPANADA, PASTEL)	FRITO BUÑUELO, 50 GRMS	UND	1	1.700	1.800
4	QUESO	90 GRMS	UND	1	1.800	2.000
	TOTAL				6.500	7.100

GRUPO NO. 8 ESTACION DE CAFÉ (PARA 50-100-200 PERSONAS)						
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	BEBIDA CALIENTE (TINTO Y AROMÁTICA).	120 CC	UND	1	1.350	1.650
	TOTAL				1.350	1.650

GRUPO NO.9 TABLA DE QUESOS PARA 10 - 30 - 50 PERSONAS (PRESENTACIÓN STÁNDAR , CON LOS ELEMENTOS QUE DEBE CONTENER POR PERSONA)					
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	CARNES FRÍAS (SALAMI, JAMÓN DE CORDERO, JAMÓN DE CERDO AHUMADO, PEPERONI, JAMÓN DE PAVO.	UND	1	55.000	75.000
2	QUESOS (SABANA, HOLANDÉS, MOZARELLA, GRUYERE, TILSIE AHUMADO, EMMENTAL, MANCHEGO, CAMEMBERT)	UND	1	35.000	48.000
3	FRUTAS MANZANAS, UVAS, FRESAS	UND	1	20.350	25.000
4	PAN	UND	1	1.000	11.500
5	PATE	UND	1	25.000	28.000
6	JUGO	UND	1	18.000	19.000
7	GASEOSA	UND	1	21.000	22.500
	TOTAL			175.350	229.000

GRUPO NO. 10 OTROS ELEMENTOS A SUMINISTRAR						
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	CAFÉ	500 GRMS	UND	1	9.500	12.000
2	AZÚCAR EN SOBRES DE 5 GRMS.	PAQUETE POR 200 SOBRES	UND	1	4.100	5.600
3	AZÚCAR DIETÉTICA 0.8 GRNS	PAQUETE X 100 SOBRES	UND	1	9.800	15.800
4	GASEOSA 2.5 LITROS	BOTELLA	UND	1	4.556	6.500
5	LIMONES	500 GRMS	UND	1	1.200	2.000
6	HIERBAS AROMÁTICAS (CIDRON, YERBABUENA, TOROJIL, ALBAHACA, LIMONARIA).	500 GRMS	UND	1	3.650	5.000
7	PAN TAJADO	600 GRMS	UND	1	3.550	4.500
8	JUGO INDUSTRIALIZADO	200 CC	UND	1	1.350	1.800
9	LECHE DESLACTOSADA CAJA	750 CC	UND	1	5.500	6.500
10	QUESO TIPO MOZARELLA	500 GRMS	UND	1	8.400	9.000
11	LECHE DE SOYA	750 CC	UND	1	6.950	7.700
12	GASEOSA	2 LITROS	UND	1	5.073	5.950
13	TE	250 CC	UND	1	1.800	2.500
14	JAMON DE PAVO	250 GRMS	UND	1	11.350	14.500

Salud – Calidad – Humanización”

15	GALLETAS INTEGRALES CON FRUTA PAQUETE.	134 GRMS	UND	1	3.850	4.500
16	GALLETAS INTEGRALES CON SALVADO Y MIEL	30 GRMS	UND	1	3.850	4.500
TOTAL					84.479	108.350

4.1.4. PRECIO DE REFERENCIA

De acuerdo al requerimiento del Área de Apoyo Logístico – Grupo de Apoyo y Servicios Auxiliares, no se establece cantidades para el suministro de alimentos se realizará de acuerdo a las necesidades del servicio, como precio de referencia se toma la cotización de menor valor, toda vez que cumple con las especificaciones técnicas y se ajusta al presupuesto de la entidad, por lo cual se define como precio de referencia los siguientes:

GRUPO N O. 1 DESAYUNO AMERICANO					PRECIO DE REFERENCIA
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA)	300 CC	UND	1	1.800
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI	180 GRMS	UND	1	3.950
3	HUEVOS AL GUSTO	100 GRMS	UND	1	2.200
4	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE	200 CC	UND	1	1.650
5	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1	700
6	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1	400
7	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400
TOTAL					11.100
GRUPO NO. 2 DESAYUNO CONTINENTAL					
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA)	300 CC	UND	1	1.800
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI	180 GRMS	UND	1	3.950
3	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE	200 CC	UND	1	1.650
4	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1	700
5	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1	400
6	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400
TOTAL					8.900
GRUPO NO. 3 DESAYUNO TÍPICO					
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA O PIÑA)	300 CC	UND	1	1.800
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI	180 GRMS	UND	1	3.950
3	HUEVOS AL GUSTO O	100 GRMS	UND	1	2.200
4	CHANGUA O	200CC	UND	1	2.200
5	CALENTADO O	125 GRMS	UND	1	2.200
6	CARNE EN BISTECK O	125 GRMS	UND	1	5.500
7	TAMAL	350 GRMS			4.500
8	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE	200 CC	UND	1	1.650
9	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1	700
10	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1	400
11	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400
TOTAL					25.500

GRUPO NO. 8 ESTACION DE CAFÉ (PARA 50-100-200 PERSONAS)					
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	BEBIDA CALIENTE (TINTO Y AROMÁTICA)	120 CC	UND	1	1.350
TOTAL					1.350
GRUPO NO. 9 TABLA DE QUESOS PARA 10 - 30 - 50 PERSONAS (PRESENTACIÓN STÁNDAR , CON LOS ELEMENTOS QUE DEBE CONTENER POR PERSONA)					
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	
1	CARNES FRIAS (SALAMI, JAMÓN DE CORDERO, JAMÓN DE CERDO AHUMADO, PEPPERONI, JAMÓN DE PAVO,	UND	1	55.000	
2	QUESOS (SABANA, HOLANDÉS, MOZARELLA, GRUYERE, TILSIE AHUMADO, EMMENTAL, MANCHEGO, CAMEMBERT)	UND	1	35.000	
3	FRUTAS MANZANAS, UVAS, FRESAS	UND	1	20.350	
4	PAN	UND	1	1.000	
5	PATE	UND	1	25.000	
6	JUGO	UND	1	18.000	
7	GASEOSA	UND	1	21.000	
TOTAL					175.350
GRUPO NO. 10 OTROS ELEMENTOS A SUMINISTRAR					
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	CAFÉ	500 GRMS	UND	1	9.500
2	AZÚCAR EN SOBRES DE 5 GRMS	PAQUETE POR 200 SOBRES	UND	1	4.100
3	AZÚCAR DIETÉTICA 0.8 GRNS	PAQUETE X 100 SOBRES	UND	1	9.800
4	GASEOSA 2.5 LITROS	BOTELLA	UND	1	4.556
5	LIMONES	500 GRMS	UND	1	1.200
6	HIERBAS AROMÁTICAS (CIDRON, YERBABUENA, TOROJIL, ALBAHACA, LIMONARIA)	500 GRMS	UND	1	3.650
7	PAN TAJADO	600 GRMS	UND	1	3.550
8	JUGO INDUSTRIALIZADO	200 CC	UND	1	1.350
9	LECHE DESLACTOSADA CAJA	750 CC	UND	1	5.500
10	QUESO TIPO MOZARELLA	500 GRMS	UND	1	8.400
11	LECHE DE SOYA	750 CC	UND	1	6.950
12	GASEOSA	2 LITROS	UND	1	5.073
13	TE	250 CC	UND	1	1.800
14	JAMÓN DE PAVO	250 GRMS	UND	1	11.350
15	GALLETAS INTEGRALES CON FRUTA PAQUETE	134 GRMS	UND	1	3.850
16	GALLETAS INTEGRALES CON SALVADO Y MIEL	30 GRMS	UND	1	3.850
TOTAL					84.479

NOTAS GENERALES

- NOTA 1: La adjudicación será total hasta por el valor del presupuesto y la revisión por ítem.
- NOTA 2: No presentar oferta a la totalidad de los ítems y de los grupos llevará al oferente a estar incurso en una causal de rechazo.
- NOTA 3: Sobrepasar el precio de referencia por ítem y total, llevará al oferente a estar incurso en una causal de rechazo.
- NOTA 4: La propuesta económica debe ser presentada por escrito y en medio magnético en hoja electrónica (programa Excel, sin celdas o formulas ocultas, el valor del IVA (cuando aplique) y el valor aproximado al entero.



4.1.5. ANALISIS DEL SECTOR

El HOSPITAL MILITAR CENTRAL como entidad jurídica, con autonomía administrativa y financiera, adscrita al Ministerio de Defensa Nacional adelanta la adquisición de bienes y servicios en aras de cumplir con los fines de la contratación estatal y del Estado Colombiano tal como lo establece la Ley 80 de 1993, por lo anterior y tal como fue justificado en los fundamentos jurídicos del presente documento la modalidad de contratación de Mínima Cuantía para 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 HOSPITAL MILITAR CENTRAL, para lo cual realiza el siguiente estudio del sector y el comportamiento en el mercado de restaurantes y cafeterías.

En los últimos años han sido buenos para los restaurantes y cafeterías del mercado local, que han visto crecer sus ventas de forma sostenida, gracias al incremento de los ingresos disponibles de los colombianos.

Tanto así, que entre el 2008 y el 2013, el valor del mercado creció casi hasta duplicarse y alcanzó un tamaño de 2,5 billones de pesos.

Estas cifras de posicionan a las cadenas de comida rápida como las mayores competidoras de este negocio, con una participación de 68,4 por ciento al cierre del año pasado y un crecimiento de 81,2 por ciento, en su tamaño en el mencionado periodo de tiempo.

Les siguieron los grupos de restaurantes a la carta, con 19 por ciento de las ventas y un crecimiento de 58 por ciento en las mismas.

En tercer lugar se ubicaron las cadenas de cafeterías, con una facturación que superó los 186.000 millones de pesos y el mayor crecimiento de todos: 122 por ciento.

BOGOTANOS, LOS QUE MÁS COMEN POR FUERA

Aunque la empresa de investigación de mercados proyecta un crecimiento para todo el sector al cierre 2018, serán las cadenas de comida rápida las encargadas de impulsarlo.

De acuerdo con la firma, en 4 años el tamaño del mercado alcanzará los 4,5 billones de pesos, lo que significa que habrá tenido un crecimiento de 72,3 por ciento frente al monto alcanzado durante el 2013.

En este escenario, los grupos especializados en la comercialización de comida como pizzas, hamburguesas y perros calientes habrán tenido un incremento de 87,5 por ciento en sus ventas consolidadas, lo que implicará que el valor de sus ventas rondará los 3,2 billones de pesos y abarcará el 74 por ciento del mercado, un comportamiento que vendría acompañado de una reducción en el pedazo que cada uno de los demás sectores aporta en la torta.

Los bogotanos son quienes más consumen alimentos fuera del hogar. A estos, les siguen, en su respectivo orden, las personas de Cali y quienes viven en Medellín.

En el mismo orden, las cifras de esta compañía indican que los colombianos tienen una predilección particular por comer pollo y alimentos cocinados a la parrilla, una tendencia que se marca de forma especial en la capital del país.

Como dato curioso, la preferencia parece no verse afectada por las clases sociales, ya que estos alimentos puntúan en todos los núcleos socioeconómicos.

Por su parte, Barranquilla es la ciudad colombiana donde los helados tienen más fuerza, con una participación de 5,5 por ciento en las comidas que se hacen fuera de la casa.

Según su información, en el primer cuatrimestre de este año los colombianos habrían gastado alrededor de 10.110 millones de pesos en comer fuera de los hogares.

Los estudios ubican a las cadenas de comida rápida como las preferidas por los colombianos. Tamaño del mercado alcanzaría 4,3 billones de pesos en el 2018.

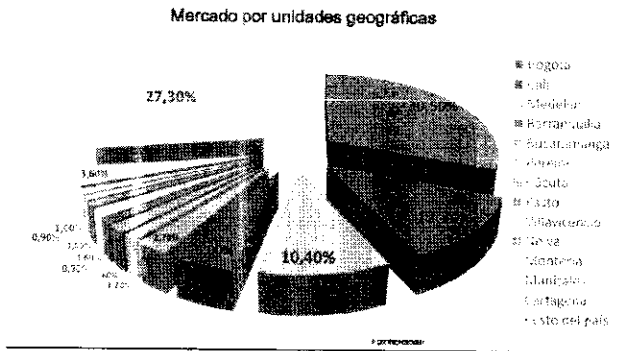
FUENTE: PORTAFOLIO EL TIEMPO

Salud – Calidad – Humanización

El crecimiento del sector no es especulativo y tiene un soporte en cambios socioculturales, no es un boom porque no se va a estallar y desinflar.

- Esposos que trabajan
- Mayores distancias
- Jóvenes consumidores
- Desempleo y mayor ingreso.
- Clase media creciente.
- Pedir alimentos costosos

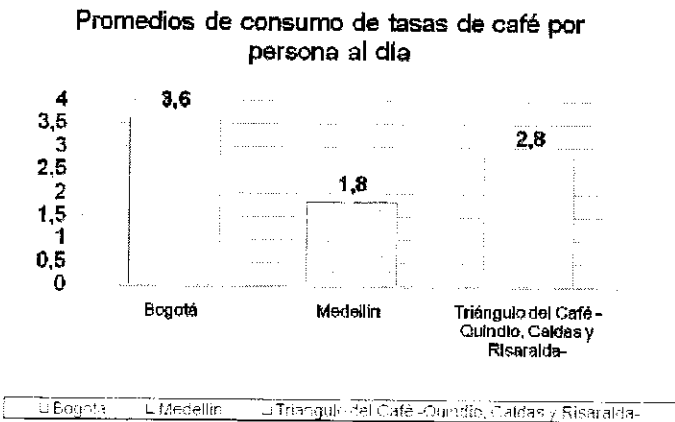
El mercado de restaurantes en Colombia se encuentra se encuentra alrededor de los 15 billones de pesos.



IMPACTO NACIONAL DEL SECTOR

- Importantísimo generador de empleo
- El 2 por ciento de del PIB colombiano lo genera el turismo, en tanto que a nivel mundial el turismo representa el 10 por ciento del PIB.
- El 34 por ciento del presupuesto del turista se invierte en alimentación.
- Impacto de ampliar la estadía de un huésped en Bogotá.

CONSUMO DE CAFÉ EN COLOMBIA

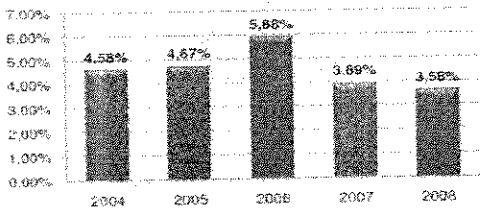


Con un consumo de 1.9 kilos anuales per cápita, Colombia ocupa actualmente el cuarto lugar, detrás de Brasil (5,3), Costa Rica (4,8) y República Dominicana que consume alrededor del 70% de su producción.

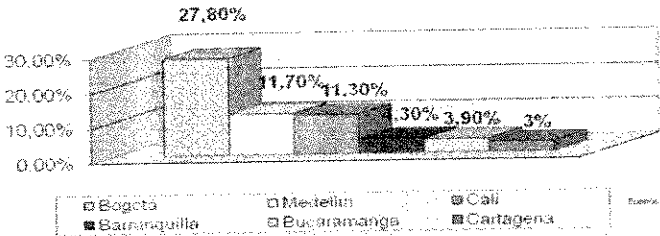
COMIDAS RAPIDAS

Airededor del 58% de los consumidores de comida rápida la adquieren entre 10 y 14 veces al mes, siendo el almuerzo la hora de mayor frecuencia con un 68%.

Crecimiento del mercado de comidas rápidas en el sector restaurador



Mercado de comidas rápidas por ciudades



La franquicia en el sector de las comidas rápidas en Colombia: Es uno de los mercados más dinámicos e importantes de la economía nacional y se mantiene en constante evolución y crecimiento.

POLLO

En Colombia el 3% de la industria alimenticia la mueve esta carne, siendo el 45% de la carne que se consume en el país

Esta carne fresca ha sido la de mejor dinámica en los últimos años, con un aumento de consumo per cápita de 11,2 kilos hace diez años, a 21,6

Colombia se posiciona como el quinto consumidor de este alimento en Latinoamérica

Esta carne es entre 15 y 20 % más económica que la de bovino, por lo que las pollerías y cadenas de restaurantes de pollo representan en el sector de la restauración una gran oportunidad de mercado.

Entre las siete principales cadenas de restaurantes de pollo se vendieron \$282.432 millones cifra que representa el 4,86% de los \$5,8 billones que mueve la industria avícola nacional.

FUENTE: AXIOMA COMUNICACIONES



5. PLAZO VIGENCIA Y LUGAR DE EJECUCION DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será hasta el 31 de Diciembre de 2016, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. El lugar de ejecución y/o entrega será en las instalaciones del Hospital Militar Central, ubicado en la Transversal 3 No.49-00 Bogotá, D.C.

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

Teniendo en cuenta la cuantía del proceso a adelantar y en vista que no supera el 10% de la Menor Cuantía del Hospital Militar Central, la modalidad de Selección a adoptar es la de Mínima Cuantía; en cumplimiento, en concordancia con el Artículo 2°, Numeral 6 de la Ley 1150 de 2007, Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y la Subsección 5, Artículos 2.2.1.2.1.5.1 al 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015, el cual reglamenta la modalidad de selección de Mínima Cuantía, y señala el procedimiento a seguir cuando la entidad desee adquirir bienes, servicios y obras cuyo valor no exceda al 10% de la menor cuantía independientemente de su objeto.

7. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA EL PROCESO

El Hospital Militar Central cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Dinámica No: 419 del 07 Abril de 2016, SIIF 116416 de Fecha 07 de Abril de 2016, gasto (A), rubro 20-4-5-9 recurso (20), por concepto de: **SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE**, por valor de **TREINTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$39.000.000.00)**, expedidos por la Jefe del Área de Presupuesto.

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

De conformidad con lo establecido artículo 7° 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 2.2.1.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015 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. 1082 de 2015, artículo 2.2.1.2.3.1.7, 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 seis (6) meses más.
Calidad de los bienes y/o servicios	30%	Sobre el valor total del contrato	Equivalente al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más
Salarios y Prestaciones Sociales e Indemnizaciones laborales	5%	Sobre el valor total del contrato	Equivalente al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más

Adicionalmente en la póliza deberá constar que la aseguradora renuncia al beneficio de excusión, así mismo que ampara las multas y cláusula penal convenida.

Salud – Calidad – Humanización

9. ANALISIS DE RIESGO Y FORMA DE MITIGARLO

De acuerdo a lo estipulado Artículo 2.2.1.1.2.1.1. Numeral 6 del Decreto 1082 de 2015, 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:

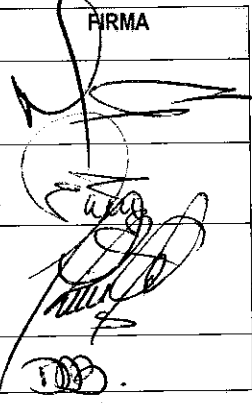
- Se estableció una forma de pago de tal manera que sólo se efectúe el mismo, una vez se produzca la entrega del bien y/o recibo del servicio a entera satisfacción.
- Consignando cláusulas de multas y penal pecuniaria en la Aceptación de Oferta.
- Estricto y permanente acompañamiento por parte del Supervisor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

10. FORMA DE PAGO

El valor del contrato que llegará a suscribirse se cancelará mediante pagos parciales previo informe de supervisión, dentro de los sesenta (60) días siguientes al recibo a satisfacción de los servicios objeto del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

1. Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario.
2. Certificado y planilla de pago a los sistemas de seguridad social integral (Salud, Pensión y riesgos profesionales) y aportes parafiscales (Caja de compensación familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente
3. Acta de Recibo a parcial y /o informe de supervisor del Objeto Contractual, debidamente diligenciado y firmado por el contratista y supervisor del contrato.
4. El Contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga:
 - Nombre o Razón Social
 - Numero de Nit. Entidad Financiera
 - Número de cuenta Clase de cuenta (Ahorros o corriente)

11. DESIGNACIONES COMITÉ TECNICO

DESIGNACIÓN	GRADO Y NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
COMITES ESTRUCTURADORES	PD. Miguel Antonio Conejo Téllez	Comité Técnico	Coordinador Apoyo Servicios Auxiliares.	
	Jimmy Reyes	Comité Jurídico Estructurador	Grupo Gestión Contratos	
	Yolima Gonzalez	Comité Económico Estructurador	Grupo Gestión Contratos	
	Dayris Argote Bayona	Analista	Grupo Gestión Contratos	

Dr. Luis Enrique Arevalo Fresneda
Jefe Unidad de Compras, Licitación y Bienes Activos

P.D. Miguel Ángel Obando Castillo
Grupo Gestión Contratos

PD. Paula Álvarez David
Planeación y Selección

Salud – Calidad – Humanización