

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL



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 Reglamentarias, en especial de las conferidas por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Resolución No.770 de 2011 y Resolución No.502 del 15 de Junio de 2016,

INVITA

A los interesados en participar del Proceso de Selección de MÍNIMA CUANTÍA N° 058 DE 2016.

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

Teniendo en cuenta que el presupuesto del presente estudio no supera el 10% de la menor cuantía, la selección del contratista se realizará a través de la modalidad de MINIMA CUANTIA de conformidad en lo contemplado Artículo 2°, Numeral 6 de la Ley 1150 de 2007, Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y artículos 2.2.1.2.1.5.1 y s.s del Decreto 1082 de 2015.

El Decreto 1082 de 2015, 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 04 de enero de 2016, por el cual se precisan las cuantías para el 2016 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 \$44.814.575.00:

1. OBJETO

"CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LA ATENCIÓN DE LOS DIFERENTES EVÉNTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCIÓN GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL".

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

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:

"Salud — Calidad — Humanización"



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.

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

LISTA DE MENUS

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

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

"Salud – Calidad – Humanización"

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, sandía, kiwi	180grms
3	Huevos y/o	100 grms
4	Bistek 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

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 Fria (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

"Salud – Calidad – Humanización"

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

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

"Salud – Calidad – Humanización"

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	Limonos	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, nuevos, 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.

2.1. CONDICIONES TECNICAS ESPECÍFICAS

2.1.1. 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 TECNICAS
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.

"Salud – Calidad – Humanización"

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.

2.2. 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.

2.2.1. 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.

3. ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA

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.

“Salud – Calidad – Humanización”



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.

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

4.1. VALOR DEL CONTRATO

El presupuesto total asignado es de **TREINTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$39.000.000.00) 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 No. 419 de Fecha 07 de Abril del 2016, SIF No.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.

4.2. 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 recio 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:

"Salud – Calidad – Humanización"

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

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

GRUPO NO. 7 ACOMPAÑANTE					
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA.	60 GRMS	UND	1	1.300
2	PRODUCTO HOJALDRADO	60 GRMS	UND	1	1.700
3	PRODUCTO FRITO (EMPANADA, BUÑUELO, PASTEL)	50 GRMS	UND	1	1.700
4	QUESO	90 GRMS	UND	1	1.800
	TOTAL				6.500

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 FRÍAS (SALAMI, JAMÓN DE CORDERO, JAMÓN DE CERDO AHUMADO, PEPERONI, 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

"Salud – Calidad – Humanización"

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	JAMON 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.**

4.3. 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.

4.4. 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:

- 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.

“Salud – Calidad – Humanización”

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)

5. OBLIGACIONES GENERALES 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 (cuando aplique).
- 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 **EL 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. Responder por los perjuicios que se causen a **EL HOSPITAL**, con ocasión de averías, daño o destrucción de bienes muebles, inmuebles, hurto o cualquier hecho que constituya responsabilidad del Contratista o de sus empleados.
- 5.8. Sin perjuicio de la autonomía técnica y administrativa, atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del **HOSPITAL** para la ejecución del contrato y de las exigencias legales.
- 5.9. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos.
- 5.10. Corregir de forma inmediata cualquier falla o error que se cometa en la ejecución del objeto contractual.
- 5.11. Coadyuvar con **EL HOSPITAL** para que el objeto contratado se cumpla y garantizar que este sea de la mejor calidad.
- 5.12. Cumplir con las condiciones presentadas en la propuesta.
- 5.13. Mantener informado a **EL HOSPITAL** de su dirección para comunicación y notificaciones.
- 5.14. 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 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, 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 **SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA**, de conformidad con lo contemplado en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015. 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:

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.

Jurídico: Se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes establecidos en la presente invitación pública.

Técnico: Se verificará el cumplimiento de los factores técnicos como cumple o no cumple.

7. CRONOGRAMA DEL PROCESO

ETAPA/ACTIVIDAD		FECHA	HORA
1	Publicación del estudio previo e invitación pública	17 DE JUNIO	
2	Observaciones a la Invitación- radicándolas en el Grupo Gestión Contratos del Hospital Militar Central ó enviándolas al correo electrónico compras@hospitalmilitarcentral.gov.co	20 DE JUNIO	11:30
3	Respuesta a las Observaciones a la Invitación	21 DE JUNIO	
4	Recepción de ofertas	22 DE JUNIO	14:00 OFICINA COMPRAS Y LICITACIONES
5	Revisión de ofertas. Verificación requisitos habilitantes de oferta con menor precio	23 DE JUNIO	
6	Publicación de Informe de evaluación.	24 DE JUNIO	
7	Recibo de Observaciones al informe de evaluación.	27 DE JUNIO	11:00
8	Repuesta a las Observaciones al informe de evaluación Aceptación de Oferta	28 DE JUNIO	
9	Aceptación de Oferta	Dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de respuesta a las Observaciones al informe de evaluación.	

“Salud – Calidad – Humanización”

8. CRITERIOS DE EVALUACION**8.1. VERIFICACION ECONÓMICA**

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.

REQUISITOS ECONOMICOS HABILITANTES

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.

La verificación de cumplimiento de los requisitos económicos estará a cargo del comité evaluador y se analizarán con base en la revisión de cumplimiento de los documentos, presentados por los proponentes, así como la de los demás documentos económicos que conforman la propuesta.

SISTEMA INTEGRAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA "SIIF"

Con el fin de ingresar los datos al Sistema Integral de Información Financiera "SIIF", los proponentes que participen en el proceso de Contratación deben diligenciar el Formulario correspondiente - anexando Certificación Bancaria con fecha máxima de expedición de 30 días a la presentación de las ofertas, donde se especifique a nombre de quien, indicación del lugar de la cuenta (Ciudad), de cual ciudad es la cuenta, el número de la cuenta, si es de ahorros o corriente, certificación que se encuentra activa, dicha cuenta será donde se le consignaran los recursos.

En caso de un proponente extranjero, además deberá indicar el nombre del país, ciudad, nombre del banco y número de cuenta bancaria de acuerdo con las normas bancarias vigentes.

En caso que el Consorcio o Unión Temporal sea adjudicatario de la contratación, debe proceder a abrir una única cuenta a nombre del Consorcio o Unión Temporal y presentar la certificación de la misma como requisito previo a la suscripción del contrato.

FOTOCOPIA REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO (RUT).

El oferente nacional indicará su identificación tributaria e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece, para lo cual aportará con la oferta copia del Registro Único Tributario RUT actualizado en su actividad mercantil; las personas jurídicas y/o naturales integrantes de un consorcio o unión temporal acreditarán individualmente éste requisito, cuando intervengan como responsables del impuesto sobre las ventas, por realizar directamente la prestación de servicios gravados con dicho impuesto. Lo anterior conforme el Artículo 368 del Estatuto Tributario, en concordancia con el Artículo 66 de la Ley 488 de 1998 que adicionó el Artículo 437 del mismo Estatuto.

FOTOCOPIA RESOLUCIÓN DE LA DIAN PARA FACTURAR VIGENTE.

En caso que el Consorcio o Unión Temporal sea adjudicatario de la contratación, éste deberá presentarse a nombre de la Unión Temporal o Consorcio.

CERTIFICACION BANCARIA.

Certificación bancaria no mayor a 30 días de expedición.

"Salud – Calidad – Humanización"

Este aspecto no otorgará puntaje pero habilitará o deshabilitará la propuesta. Se evaluará con CUMPLE o NO CUMPLE.

Nota: Si en alguno de los indicadores económicos relacionado en el pliego de condiciones, se determinara que el proponente no se encuentra dentro de los parámetros establecidos, la evaluación para los requerimientos económicos será **NO CUMPLE**.

8.2. VERIFICACION JURIDICA

- Certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil.
- Antecedentes Judiciales, de la Procuraduría General de la Nación y de la Contraloría General de la República.
- Pago de aportes Parafiscales y los propios de la Seguridad Social.
- Fotocopia de la cedula del representante legal y/o persona natural.
- 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.

8.3. VERIFICACION TECNICA

- El proponente deberá cumplir con el 100% de las características técnicas exigidas ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TECNICAS, debidamente diligenciado y firmado, de igual forma con la GARANTIA TECNICA Y TERMINO DE RESPUESTA, EXPERIENCIA.
- 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.

9. CAUSALES DE DESEMPATE Y/O DECLARATORIA DE DESIERTO

9.1. 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 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, el cual establece que: "... En caso de empate, la entidad estatal aceptará la oferta que haya sido primera en el tiempo"

9.2. DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO

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

10. CAUSALES DE RECHAZO

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

- 10.1. Cuando la oferta económica supere el valor de los precios de referencia de cada ítem.

"Salud – Calidad – Humanización"

- 10.2. 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).
- 10.3. Cuando no cumpla con las condiciones mínimas técnicas.
- 10.4. 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.
- 10.5. Cuando existan varias propuestas presentadas por el mismo oferente para este mismo proceso de selección (por sí o por interpuesta persona).
- 10.6. 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.
- 10.7. Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes que altere la aplicación del principio de selección objetiva.
- 10.8. 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.
- 10.9. 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.
- 10.10. 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.
- 10.11. La Unión Temporal o Consorcio o la actividad mercantil del comerciante no tenga una relación con el objeto del proceso de selección.
- 10.12. Cuando el representante Legal 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.
- 10.13. 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.
- 10.14. Cuando se presente oferta condicionada o subordinada
- 10.15. Cualquier otra causa contemplada en la Ley.

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

Grupo Gestión de Contratos del Hospital Militar Central. Piso 1 Hospital Militar Central- Transversal 3' No. 49- 02. Las propuestas deberán presentarse (1) Original y (2) Copias, 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. LAS GARANTIAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACION.

De conformidad con lo establecido artículo 7º 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

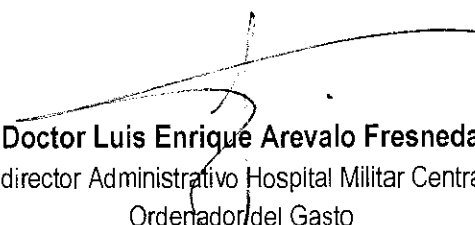
"Salud – Calidad – Humanización"

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.

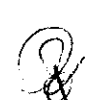

Doctor Luis Enrique Arevalo Fresneda
Subdirector Administrativo Hospital Militar Central (e)
Ordenador del Gasto

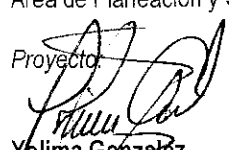
Aprobó:


ABOG. Maritza Sánchez
Asesora Jurídica Subdirección Administrativa

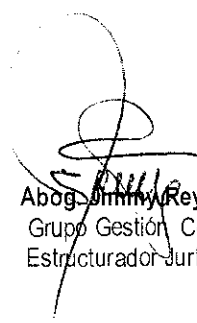
Reviso:


PD. Miguel Angel Obando Castillo
Grupo Gestión Contratos


Dra. Paula Alvarez David
Área de Planeación y Selección

Proyecto:

Yolima González
Grupo Gestión Contratos
Estructurador Económico


PD. Miguel Antonio Conejo Téllez
Coordinador Apoyo Servicios Auxiliares
Estructurador Técnico


Abog. Jimmy Reyes
Grupo Gestión Contratos
Estructurador Jurídico


A.A.B.P. Dayris Argote B.
Minimas Cuantías
Grupo Gestión Contratos

"Salud – Calidad – Humanización"

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 2016, 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”

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 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

"Salud – Calidad – Humanización"

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 _____

"Salud – Calidad – Humanización"

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 1082 de 2015.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 _____

"Salud – Calidad – Humanización"

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: Adjunta 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,

"Salud – Calidad – Humanización"

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 _____

“Salud – Calidad – Humanización”

FORMULARIO No. 5
OFERTA ECONOMICA

REF: PROCESO DE SELECCIÓN DE MIMIMA CUANTIA No. _____

Referencia: Presentación de propuesta convocada por **EI 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 y/o servicios, en los términos y conforme a las condiciones previstas para tal efecto, por un valor total de (_____) (\$ _____) M/CTE., Incluido IVA.

CUADRO DE PRECIOS

GRUPO N.O. 1 DESAYUNO AMERICANO							
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA)	300 CC	UND	1			
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1			
3	HUEVOS AL GUSTO	100 GRMS	UND	1			
4	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TÉ, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1			
5	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1			
6	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1			
7	MERMELADA	15 GRMS	UND	1			
	TOTAL						
GRUPO NO. 2 DESAYUNO CONTINENTAL							
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA)	300 CC	UND	1			
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1			
3	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TÉ, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1			
4	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1			
5	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1			
6	MERMELADA	15 GRMS	UND	1			
	TOTAL						
GRUPO NO. 3 DESAYUNO TÍPICO							
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA O PIÑA)	300 CC	UND	1			

"Salud – Calidad – Humanización"

2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1			
3	HUEVOS AL GUSTO O	100 GRMS	UND	1			
4	CHANGUA O	200CC	UND	1			
5	CALENTADO O	125 GRMS	UND	1			
6	CARNE EN BISTECK O	125 GRMS	UND	1			
7	TAMAL	350 GRMS					
8	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1			
9	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1			
10	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1			
11	MERMELADA	15 GRMS	UND	1			
	TOTAL						
GRUPO NO. 4 DESAYUNO BUFFET							
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	VARIEDAD JUGOS NATURALES (NARANJA O PAPAYA O PIÑA)	300 CC	UND	1			
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1			
3	HUEVOS Y/O		UND	1			
4	BISTEC A CABALLD Y/O	125 GRMS	UND	1			
5	CEREAL Y/O	60 GRMS	UND	1			
6	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1			
7	PANES VARIADOS	60 GRMS	UND	1			
8	MANTEQUILLA	15 GRMS	UND	1			
9	MERMELADA	15 GRMS	UND	1			
	TOTAL						
GRUPO NO. 5 ALMUERZO Y / O COMIDA							
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	ENTRADA FRÍA (FRUTA, VERDURA)	180 GRMS	UND	1			
2	ENTRADA CALIENTE (CREMA, SOPA)	200 CC	UND	1			
3	PROTEINA (CARNE, POLLO, PESCADO)	160 GRMS	UND	1			
4	FARINÁCEO	90 GRMS	UND	1			
5	VERDURA	90 GRMS	UND	1			
6	POSTRE	60 GRS	UND	1			
7	BEBIDA	300 CC	UND	1			
	TOTAL						
GRUPO NO. 6 REFRIGERIOS							
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	JUGO NATURAL EN LECHE.	300 CC	UND	1			
2	JUGO NATURAL EN AGUA	300CC	UND	1			
3	JUGO INDUSTRIALIZADO TETRA PACK POR 200	200 CC	UND	1			

"Salud – Calidad – Humanización"



4	GASEOSA EN VASO	200 CC	UND	1			
5	AGUA VASO	200 CC	UND	1			
6	AGUA BOTELLA	750 CC	UND	1			
7	BEBIDA CALIENTE	200 CC	UND	1			
8	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO.	220 GRMS	UND	1			
9	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO Y HELADO	220 GRMS	UND	1			
10	ARROZ CON LECHE	180 GRMS	UND	1			
11	COPA DE HELADO	180 GRMS	UND	1			
12	FRESAS CON CREMA	220 GRMS	UND	1			
13	PORCIÓN DE FRUTA DECORADA	180 GRMS	UND	1			
14	PDSTRES (NATILLA, ARROZ CON LECHE)	180 GRMS	UND	1			
TOTAL							
GRUPO NO. 7 ACOMPAÑANTE							
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA.	60 GRMS	UND	1			
2	PRODUCTO HOJALDRADO	60 GRMS	UND	1			
3	PRODUCTO FRITO (EMPANADA, BUÑUELO, PASTEL)	50 GRMS	UND	1			
4	QUESO	90 GRMS	UND	1			
TOTAL							
GRUPO NO. 8 ESTACION DE CAFÉ (PARA 50-100-200 PERSONAS)							
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	BEBIDA CALIENTE (TINTO Y AROMÁTICA)	120 CC	UND	1			
TOTAL							
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	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	CARNES FRÍAS (SALAMI, JAMÓN DE CORDERO, JAMÓN DE CERDO AHUMADO, PEPERONI, JAMÓN DE PAVO.		UND	1			
2	QUESOS (SABANA, HOLANDÉS, MOZARELLA, GRUYERE, TILSIE AHUMADO, EMMENTAL, MANCHEGO, CAMEMBERT)		UND	1			
3	FRUTAS MANZANAS, UVAS, FRESAS		UND	1			
4	PAN		UND	1			
5	PATE		UND	1			
6	JUGO		UND	1			
7	GASEOSA		UND	1			
TOTAL							
GRUPO NO. 10 OTROS ELEMENTOS A SUMINISTRAR							
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO MAS IVA
1	CAFÉ	500 GRMS	UND	1			

"Salud – Calidad – Humanización"

2	AZÚCAR EN SOBRES DE 5 GRMS	PAQUETE POR 200 SOBRES	UND	1			
3	AZÚCAR DIETÉTICA 0.8 GRNS	PAQUETE X 100 SOBRES	UND	1			
4	GASEOSA 2.5 LITROS	BOTELLA	UND	1			
5	LIMONES	500 GRMS	UND	1			
6	HIERBAS AROMÁTICAS (CIDRON, YERBABUENA, TOROJIL, ALBAHACA, LIMONARIA)	500 GRMS	UND	1			
7	PAN TAJADO	600 GRMS	UND	1			
8	JUGO INDUSTRIALIZADO	200 CC	UND	1			
9	LECHE DESLACTOSADA CAJA	750 CC	UND	1			
10	QUESO TIPO MOZARELLA	500 GRMS	UND	1			
11	LECHE DE SOYA	750 CC	UND	1			
12	GASEOSA	2 LITROS	UND	1			
13	TE	250 CC	UND	1			
14	JAMON DE PAVO	250 GRMS	UND	1			
15	GALLETAS INTEGRALES CON FRUTA PAQUETE	134 GRMS	UND	1			
16	GALLETAS INTEGRALES CON SALVADO Y MIEL	30 GRMS	UND	1			
	TOTAL						

NOTAS GENERALES

NOTA 1: La adjudicación será total hasta por el valor del presupuesto y la revisión por ítem.

NOTA 2: Sobrepasar el precio de referencia por ítem y total, llevará al oferente a estar incurso en una causal de rechazo.

NOTA 3: 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.**

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 MIMIMA CUANTIA No. _____

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

El suscrito....., en representación de....., de conformidad con lo establecido en la presente Invitación Publica, presento oferta de forma irrevocable, para la celebración del contrato que es objeto del presente proceso y, en consecuencia, ofrezco proveer los bienes y/o servicios 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 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	PRESTACION 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.

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

LISTA DE MENUS

GRUPO No.01 - DESAYUNO AMERICANO

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE	CUMPLE	NO CUMPLE
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		

GRUPO No.02 - DESAYUNO CONTINENTAL

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Jugo Natural (naranja o papaya)	300 cc		
2	Fruta (papaya, melón, piña, sandia,kiwi	180grms		

"Salud – Calidad – Humanización"

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	CUMPLE	NO CUMPLE
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	CUMPLE	NO CUMPLE
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	CUMPLE	NO CUMPLE
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	CUMPLE	NO CUMPLE
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	CUMPLE	NO CUMPLE
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	CUMPLE	NO CUMPLE
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	CUMPLE	NO CUMPLE
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	CUMPLE	NO CUMPLE
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	Limones	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		

"Salud – Calidad – Humanización"

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, nuevos, 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.

CONDICIONES TECNICAS ESPECÍFICAS

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:

ÍTE M	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
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		

"Salud – Calidad – Humanización"

ANEXO No. 2
LISTA DE PRECIOS DE REFERENCIA ESTABLECIDOS

REF: PROCESO DE SELECCIÓN DE MIMIMA CUANTIA No. _____

GRUPO N.O. 1 DESAYUNO AMERICANO					PRECIO OE 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	OESCRIPCION 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	OESCRIPCION 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. 4 DESAYUNO BUFFET					
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	VARIEDAD JUGOS NATURALES (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 Y/O		UND	1	2.200

“Salud – Calidad – Humanización”

4	BISTEC A CABALLO Y/O	125 GRMS	UND	1	5.500
5	CEREAL Y/O	60 GRMS	UND	1	4.000
6	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1	1.650
7	PANES VARIADOS	60 GRMS	UND	1	700
8	MANTEQUILLA	15 GRMS	UND	1	400
9	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400
	TOTAL				20.600

GRUPO NO. 5 ALMUERZO Y / O COMIDA

ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	ENTRADA FRÍA (FRUTA, VERDURA)	180 GRMS	UND	1	3.950
2	ENTRADA CALIENTE (CREMA, SOPA)	200 CC	UND	1	2.300
3	PROTEINA (CARNE, POLLO, PESCADO)	160 GRMS	UND	1	3.800
4	FARINACEO	90 GRMS	UND	1	1.600
5	VERDURA	90 GRMS	UND	1	1.552
6	POSTRE	60 GRS	UND	1	2.200
7	BEBIDA	300 CC	UND	1	1.800
	TOTAL				17.202

GRUPO NO. 6 REFRIGERIOS

ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	JUGO NATURAL EN LECHE.	300 CC	UND	1	2.650
2	JUGO NATURAL EN AGUA	300CC	UND	1	1.800
3	JUGO INDUSTRIALIZADO TETRA PACK POR 200	200 CC	UND	1	1.300
4	GASEOSA EN VASO	200 CC	UND	1	2.100
5	AGUA VASO	200 CC	UND	1	1.400
6	AGUA BOTELLA	750 CC	UND	1	1.702
7	BEBIDA CALIENTE	200 CC	UND	1	1.500
8	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO.	220 GRMS	UND	1	4.500
9	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO Y HELADO	220 GRMS	UND	1	6.500
10	ARROZ CON LECHE	180 GRMS	UND	1	2.850
11	COPA DE HELADO	180 GRMS	UND	1	2.800
12	FRESAS CON CREMA	220 GRMS	UND	1	4.900
13	PORCIÓN DE FRUTA DECORADA	180 GRMS	UND	1	4.200
14	POSTRES (NATILLA, ARROZ CON LECHE, ETC)	180 GRMS	UND	1	2.850
	TOTAL				41.052

GRUPO NO. 7 ACOMPAÑANTE

ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	ACOMPAÑANTE DE PANADERÍA.	60 GRMS	UND	1	1.300
2	PRODUCTO HOJALDRADO	60 GRMS	UND	1	1.700
3	PRODUCTO FRITO (EMPANADA, BUÑUELO, PASTEL)	50 GRMS	UND	1	1.700
4	QUESO	90 GRMS	UND	1	1.800
	TOTAL				6.500

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

"Salud – Calidad – Humanización"

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 FRÍAS (SALAMI, JAMÓN DE CORDERO, JAMÓN DE CERDO AHUMADO, PEPERONI, JAMÓN DE PAVO,	UND	1	55.000
2	QUESOS (SABANA, HOLANDES, 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	JAMON 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.

“Salud – Calidad – Humanización”

