



HOSPITAL MILITAR CENTRAL
UNIDAD DE COMPRAS Y LICITACIONES

EVALUACIÓN ECONÓMICA CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA No. 090/2016

Bogotá, D.C., agosto 01 de 2016

“CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LA ATENCION DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCION GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL.”

VALOR: TREINTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$39.000.000.00) M/CTE.

• OFERTAS RECIBIDAS

NO.	OFERENTE	NIT	VALOR TOTAL OFERTA
1	SANDOVAL BUITRAGO FRANCISCO JAVIER	5913405-6	\$ 392.021

• ASPECTOS ECONOMICOS DE VERIFICACION

De acuerdo a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. *Procedimiento para contratación Minima Cuantía*. Numeral 4. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta 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.

Se realizó la verificación de los documentos de orden económico de la oferta presentada por la SANDOVAL BUITRAGO FRANCISCO JAVIER, teniendo en cuenta que es la única oferta que se presentó.

CUADRO No. 1 DOCUMENTOS DE VERIFICACION ECONOMICA

No. DE OFERTA	NOMBRE DE LA EMPRESA	NIT.	REGISTR O ÚNICO TRIBUTA RIO (RUT).	FORMULARI O SIF	CERTIFICAC ION BANCARIA	RESOLUCIÓN DE LA DIAN PARA FACTURAR VIGENTE	PROPUESTA ECONOMICA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
			FOLIO No.	FOLIO No.	FOLID No.					
1	SANDOVAL BUITRAGO FRANCISCO JAVIER	5913405-6	23	27	29	25	379-382	x		FORMULARIO SIF NO COINCIDE No. DE CUENTA CON LA CERTIFICACION BANCARIA

CUADRO No. 2 EVALUACION ECONOMICA

Se realiza verificación económica de la oferta de acuerdo a lo establecido en el numeral 10.
CAUSALES DE RECHAZO: 10.1 Cuando la oferta económica supere el valor de los precios de referencia de cada ítem.

GRUPO N.O. 1 DESAYUNO AMERICANO					PRECIO DE REFERENCIA	OFERTA SANDOVAL BUITRAGO FRANCISCO JAVIER			VERIFICACION	
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA)	300 CC	UND	1	1.800	1.552	248	1.800	X	
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1	3.950	3.405	545	3.950	X	
3	HUEVOS AL GUSTO	100 GRMS	UND	1	2.200	1.896	303	2.199	X	
4	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1	1.650	1.422	228	1.650	X	
5	PANES VARIADOS	60 GRS	UNO	1	700	603	96	699	X	
6	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1	400	345	55	400	X	
7	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400	345	55	400	X	
TOTAL					11.100			11.099	X	

GRUPD NO. 2 DESAYUNO CONTINENTAL					PRECIO DE REFERENCIA	OFERTA SANDOVAL BUITRAGO FRANCISCO JAVIER			VERIFICACION	
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA)	300 CC	UND	1	1.800	1.552	248	1.800	X	
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1	3.950	3.405	545	3.950	X	
3	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1	1.650	1.422	228	1.650	X	
4	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1	700	603	96	699	X	
5	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1	400	345	55	400	X	
6	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400	345	55	400	X	
TOTAL					8.900			8.900		

GRUPO NO. 3 DESAYUNO TÍPICO					PRECIO DE REFERENCIA	OFERTA SANDOVAL BUITRAGO FRANCISCO JAVIER			VERIFICACION	
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	JUGO NATURAL (NARANJA O PAPAYA O PIÑA)	300 CC	UND	1	1.800	1.552	248	1.800	X	

2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1	3.950	3.405	545	3.950	X	
3	HUEVOS AL GUSTO O	100 GRMS	UND	1	2.200	1.896	303	2.199	X	
4	CHANGUA O	200CC	UND	1	2.200	1.896	303	2.199	X	
5	CALENTADO O	125 GRMS	UND	1	2.200	1.896	303	2.199	X	
6	CARNE EN BISTECK O	125 GRMS	UND	1	5.500	4.741	759	5.500	X	
7	TAMAL	350 GRMS			4.500	3.879	621	4.500	X	
8	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1	1.650	1.422	228	1.650	X	
9	PANES VARIADOS	60 GRS	UND	1	700	603	96	699	X	
10	MANTEQUILA	15 GRS	UND	1	400	345	55	400	X	
11	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400	345	55	400	X	
	TOTAL				25.500			25.497		

GRUPO NO. 4 DESAYUNO BUFFET										
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	VARIEDAD JUGOS NATURALES (NARANJA O PAPAYA O PIÑA)	300 CC	UND	1	1.800	1.552	248	1.800	X	
2	FRUTA (PAPAYA, MELÓN, PIÑA, SANDIA, KIWI)	180 GRMS	UND	1	3.950	3.405	545	3.950	X	
3	HUEVOS Y/O		UND	1	2.200	1.896	303	2.199	X	
4	BISTEC CABALLO Y/O A	125 GRMS	UND	1	5.500	4.741	759	5.500	X	
5	CEREAL Y/O	60 GRMS	UND	1	4.000	3.448	552	4.000	X	
6	BEBIDA CALIENTE (CAFÉ, TE, CHOCOLATE)	200 CC	UND	1	1.650	1.422	228	1.650	X	
7	PANES VARIADOS	60 GRMS	UND	1	700	603	96	699	X	
8	MANTEQUILLA	15 GRMS	UND	1	400	345	55	400	X	
9	MERMELADA	15 GRMS	UND	1	400	345	55	400	X	
	TOTAL				20.600			20.598	X	

GRUPO NO. 5 ALMUERZO Y/O COMIDA										
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ENTRADA FRÍA (FRUTA, VERDURA)	180 GRMS	UND	1	3.950	3.405	545	3.950	X	
2	ENTRADA CALIENTE (CREMA, SOPA)	200 CC	UND	1	2.300	1.983	317	2.300	X	
3	PROTEINA (CARNE, POLLO, PESCADO)	160 GRMS	UND	1	3.800	3.276	524	3.800	X	

"Salud - Calidad - Humanización"

4	FARINÁCEO	90 GRMS	UND	1	1.600	1.379	221	1.600	X	
5	VERDURA	90 GRMS	UND	1	1.552	1.338	214	1.552	X	
6	POSTRE	60 GRS	UND	1	2.200	1.896	303	2.199	X	
7	BEBIDA	300 CC	UND	1	1.800	1.552	248	1.800	X	
	TOTAL				17.202			17.202	X	

GRUPO NO. 6 REFRIGERIOS										
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	JUGO NATURAL EN LECHE.	300 CC	UND	1	2.650	2.284	365	2.649	X	
2	JUGO NATURAL EN AGUA	300CC	UND	1	1.800	1.552	248	1.800	X	
3	JUGO INDUSTRIALIZADO TETRA PACK POR 200	200 CC	UND	1	1.300	1.121	179	1.300	X	
4	GASEOSA EN VASO	200 CC	UND	1	2.100	1.810	290	2.100	X	
5	AGUA VASO	200 CC	UND	1	1.400	1.207	193	1.400	X	
6	AGUA BOTELLA	750 CC	UND	1	1.702	1.467	235	1.702	X	
7	BEBIDA CALIENTE	200 CC	UND	1	1.500	1.293	207	1.500	X	
8	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO.	220 GRMS	UND	1	4.500	3.879	621	4.500	X	
9	ENSALADA DE FRUTA CON QUESO Y HELADO	220 GRMS	UND	1	6.500	5.603	896	6.499	X	
10	ARROZ CON LECHE	180 GRMS	UND	1	2.850	2.457	393	2.850	X	
11	COPA DE HELADO	180 GRMS	UND	1	2.800	2.414	386	2.800	X	
12	FRESAS CON CREMA	220 GRMS	UND	1	4.900	4.224	676	4.900	X	
13	PORCIÓN DE FRUTA DECORADA	180 GRMS	UND	1	4.200	3.621	579	4.200	X	
14	POSTRES (NATILLA, ARROZ CON LECHE, ETC)	180 GRMS	UND	1	2.850	2.457	393	2.850	X	
	TOTAL				41.052			41.051	X	

GRUPO NO. 7 ACOMPAÑANTE										
ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ACOMPAÑANTE DE PANADERIA.	60 GRMS	UND	1	1.300	1.121	179	1.300	X	
2	PRODUCTO HOJALDRADO	60 GRMS	UND	1	1.700	1.465	234	1.699	X	

"Salud - Calidad - Humanización"

3	PRODUCTO FRITO (EMPANADA, BUÑUELO, PASTEL)	50 GRMS	UND	1	1.700	1.465	234	1.699	X	
4	QUESO	90 GRMS	UND	1	1.800	1.552	248	1.800	X	
	TOTAL				6.500			6.499		

GRUPO NO. 8 ESTACION DE CAFÉ (PARA 50-100-200 PERSONAS)

ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	BEBIDA CALIENTE (TINTO Y AROMÁTICA)	120 CC	UND	1	1.350	1.164	186	1.350	X	
	TOTAL				1.350			1.350	X	

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	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	CARNES FRIAS (SALAMI, JAMÓN DE CORDERO, JAMÓN DE CERDO AHUMADO, PEPPERONI, JAMÓN DE PAVO.	UND	1	55.000	47.414	7.586	55.000	X	
2	QUESOS (SABANA, HOLANDES, MOZARELLA, GRUYERE, TILSIE AHUMADO, EMMENTAL, MANCHEGO, CAMEMBERT)	UND	1	35.000	30.172	4.828	35.000	X	
3	FRUTAS MANZANAS, UVAS, FRESAS	UND	1	20.350	17.543	2.807	20.350	X	
4	PAN	UND	1	1.000	862	138	1.000	X	
5	PATE	UND	1	25.000	21.552	3.448	25.000	X	
6	JUGO	UND	1	18.000	15.517	2.483	18.000	X	
7	GASEOSA	UND	1	21.000	18.103	2.896	20.999	X	
	TOTAL			175.350			175.349	X	

GRUPO NO. 10 OTROS ELEMENTOS A SUMINISTRAR

ITEM	DESCRIPCION ALIMENTO	PRESENTACION / GRAMAJE	UND	CANT	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	VALOR IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	CAFÉ	500 grms	UND	1	9.500	8.190	1.310	9.500	X	
2	AZÚCAR SOBRES DE 5 GRMS	Paquete por 200 sobres	UND	1	4.100	3.534	565	4.099	X	
3	AZÚCAR DIETÉTICA GRNS	Paquete x 100 sobres	UND	1	9.800	8.448	1.352	9.800	X	

"Salud - Calidad - Humanización"

4	GASEOSA LITROS 2.5	Botella	UNO	1	4.556	3.928	628	4.556	x	
5	LIMONES	500 grms	UND	1	1.200	1.034	165	1.199	x	
6	HIERBAS AROMÁTICAS (CIDRON, YERBABUENA, TOROJIL, ALBAHACA, LIMONARIA)	500 grms	UNO	1	3.650	3.146	503	3.649	x	
7	PAN TAJA OO	600 grms	UND	1	3.550	3.060	490	3.550	x	
8	JUGO INDUSTRIALIZADO	200 cc	UND	1	1.350	1.164	186	1.350	x	
9	LECHE OESLACTOSADA CAJA	750 cc	UND	1	5.500	4.741	759	5.500	x	
10	QUESO TIPO MOZARELLA	500 grms	UND	1	8.400	7.241	1.159	8.400	x	
11	LECHE DE SOYA	750 cc	UNO	1	6.950	5.991	959	6.950	x	
12	GASEOSA	2 litros	UND	1	5.073	4.373	700	5.073	x	
13	TE	250 cc	UNO	1	1.800	1.552	248	1.800	x	
14	JAMON DE PAVO	250 grms	UNO	1	11.350	9.784	1.565	11.349	x	
15	GALLETAS INTEGRALES CON FRUTA PAQUETE	134 grms	UND	1	3.850	3.319	531	3.850	x	
16	GALLETAS INTEGRALES CON SALVADO Y MIEL	30 grms	UND	1	3.850	3.319	531	3.850	x	
	TOTAL				84.479			84.476	x	

VALOR TOTAL DE LA OFERTA

\$ 392.021

NOTA: Se realiza verificación aritmética para el total de los Grupos No. 1,2,3,5,6,7 y 10.

Para el presente proceso se verifica la oferta presenta por parte del oferente SANDOVAL BUITRAGO FRANCISCO JAVIER, siendo esta la única oferta, una vez realizada la verificación económica se evalúa como **CUMPLE** y se **HABILITA** económicamente, el proponente habilitado puede continuar en el proceso de Contratación de Mínima Cuantía de acuerdo a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015 y a los requisitos establecidos en la invitación, según cronograma establecido.

Cordialmente,


P.D Yolima González Soler
 Comité Económico evaluador
 Grupo Gestión Contratos

"Salud – Calidad – Humanización"

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
HOSPITAL MILITAR CENTRAL
GRUPO GESTIÓN CONTRATOS

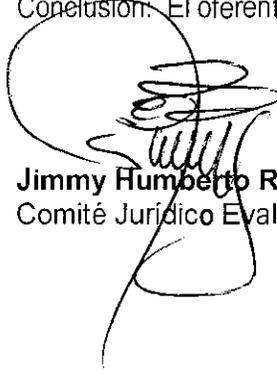
EVALUACIÓN JURÍDICA

Proceso de **SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. 090 DE 2016**, cuyo objeto es: "CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LA ATENCIÓN DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCIÓN GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL"

FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO C.C. 5.913.405 REQUISITO HABILITANTE	CUMPLE / NO CUMPLE	FOLIO
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	CUMPLE	11-13
ANTECEDENTES JUDICIALES	CUMPLE	VERIFICADO
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	CUMPLE	VERIFICADO
VERIFICACIÓN DEL BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES	CUMPLE	VERIFICADO
PAGO DE APORTES PARAFISCALES Y LOS PROPIOS DE LA SEGURIDAD SOCIAL	NO CUMPLE	NO ANEXA
FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL	CUMPLE	15
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	CUMPLE	3-4
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	CUMPLE	6-7
MANIFESTACIÓN SOBRE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	CUMPLE	9

Observación: el oferente debe anexar certificación firmada por el representante legal, en la cual manifieste bajo la gravedad del juramento que se encuentra al día en los pagos de los aportes parafiscales y de la seguridad social y/o aportar la planilla de liquidación de aportes en la cual conste el pago de la misma.

Conclusión: El oferente debe subsanar la propuesta conforme a la observación antes expuesta.


Jimmy Humberto Reyes Mozo
Comité Jurídico Evaluador



"Salud - Calidad Humanización"

- 1 ABO 2016

[Handwritten signature]

Bogotá D. C.

No. DIGE-SUAD-UAL-GAPSA-ALIM

Señor

LUIS ENRIQUE ARÉVALO

Jefe unidad compras licitaciones y bienes activos.

Gn.-

Asunto: Envío evaluación técnica proceso mínima cuantía N° 090/2016

Comedidamente me permito enviar la evaluación técnica correspondiente al "CONTRATAR EL SERVICIO DE CAFETERIA PARA LA ATENCION DE LOS DIFERENTES EVENTOS QUE SE REALIZAN EN LA DIRECCION GENERAL DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL." de la empresa que presentó la oferta: FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO.

HOSPITAL MILITAR CENTRAL ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE CAFETERIA.

ÍTEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	EVALUACION		OBSERVACIONES
		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).	X		
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.	X		

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

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.	X		
4	Los alimentos que incluyan insumos de conservación limitada como pollo, tomate, pimentón, deben ser preparados el mismo día.	X		
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.	X		
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.	X		
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.	X		

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

8	<p>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.</p>	x		
9	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Trazabilidad de materias primas y productos terminados.</p>	x		
	<p>2.1. GARANTIA TECNICA</p> <p>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</p>			

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

10	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	x		
11	<p>2.1.1. TERMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA</p> <p>El término de respuesta de la garantía técnica debe ser inmediato de acuerdo al requerimiento realizado al contratista por parte del Hospital Militar Central.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	x		

"Salud - Calidad - Humanización"



"Salud - Calidad Humanización"

12	<p>3. ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Las certificaciones o acreditaciones de los contratos que presente el proponente deberá ser individual para cada contrato y estas deben contener e indicar <u>como mínimo</u></p>	X		

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

12	<p>los siguientes requisitos:</p> <p>A. Nombre o razón social del contratante.</p> <p>B. Nombre o razón social del contratista.</p> <p>C. Objeto del contrato.</p> <p>D. Fecha de iniciación (día, mes y año)</p> <p>E. Fecha de terminación (día, mes y año)</p> <p>F. Valor del contrato</p> <p>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.</p> <p>H. En caso de las certificaciones de consorcios y/o uniones temporales debe especificar porcentaje de participación de los socios</p> <p>Se aceptará como equivalente a la acreditación de experiencia de este numeral, acta de liquidación, siempre y cuando tales documentos contengan e indiquen</p>	X		
----	--	---	--	--

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

12	<p>los requisitos mencionados anteriormente. Los cuales deberán ser indicados por el proponente en el documento aportado.</p> <p>Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables.</p> <p>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.</p>	x		
13	Ejecutar con plena autonomía técnica y administrativa el objeto contractual.	x		
14	Dar inicio a la ejecución contractual una vez suscrita el acta de inicio (cuando aplique).	x		
15	Cumplir a cabalidad del Anexo N°1 Especificaciones técnicas	x		

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

16	Gestionar de manera oportuna y efectiva las solicitudes que se puedan presentar EL HOSPITAL .	x		
17	Asistir a las reuniones de seguimiento de ejecución de contrato programadas por el supervisor del contrato, en caso de realizarse.	x		
18	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.	x		
19	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.	x		
20	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.	x		

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

21	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en trabamientos.	x		
22	Corregir de forma inmediata cualquier falla o error que se cometa en la ejecución del objeto contractual.	x		
23	Coadyuvar con EL HOSPITAL para que el objeto contratado se cumpla y garantizar que este sea de la mejor calidad	x		
24	Cumplir con las condiciones presentadas en la propuesta	x		
25	Mantener informado a EL HOSPITAL de su dirección para comunicación y notificaciones.	x		
26	Cumplir las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.	x		

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:	CUMPLE	NO CUMPLE
Que ampare la calidad del bien y/o servicio a adquirir	X	
Que ampare las especificaciones técnicas del bien y/o servicio ofertado	X	

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

Que cubra el producto terminado y/o la calidad del bien ofertado	X	
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.	X	

LISTA DE MENUS

GRUPO No.01 - DESAYUNO AMERICANO

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Jugo Natural (naranja o papaya)	300 cc	X	
2	Fruta (papaya, melón, piña, sandia,kiwi	180grms	X	
3	Huevos al gusto	100 grms	X	
4	Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc	X	
5	Panes variados	60 grs	X	
6	Mantequilla	15 grs	X	
7	Mermelada	15 grs	X	

GRUPO No.02 - DESAYUNO CONTINENTAL

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Jugo Natural (naranja o papaya)	300 cc	X	
2	Fruta (papaya, melón, piña, sandia,kiwi	180grms	X	
3	Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc	X	
4	Panes variados	60 grs	X	
5	Mantequilla	15 grs	X	
6	Mermelada	15 grs	X	

"Salud - Calidad - Humanización"



"Salud - Calidad Humanización"

GRUPO 3 - DESAYUNO TÍPICO

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Jugo Natural (naranja, papaya o piña)	300 cc	X	
2	Fruta (papaya, melón, piña, sandía,kiwi	180grms	X	
3	Huevos al gusto o	100 grms	X	
4	Changua o	200cc	X	
5	Calentado o	125 grs	X	
6	Carne en bisteck o	125 grs	X	
7	Tamal	350 grs	X	
8	Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc	X	
9	Panes variados	60 grs	X	
10	Mantequilla	15 grs	X	
11	Mermelada	15 grs	X	

GRUPO 4 - DESAYUNO BUFFET

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Variedad de Jugos Naturales (naranja, papaya o piña)	300 cc	X	
2	Fruta (papaya, melón, piña, sandía, kiwi	180grms	X	
3	Huevos y/o	100 grms	X	
4	Bisteck a caballo y/o	125 grs	X	
5	Cereal y/o	60 grs	X	

"Salud - Calidad - Humanización"



"Salud - Calidad Humanización"

6	Bebida caliente (café, té, chocolate)	200 cc	X	
7	Panes variados	60 grs	X	
8	Mantequilla	15 grs	X	
9	Mermelada	15 grs	X	

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	X	
2	Entrada caliente (crema, sopa)	200 cc	X	
3	Proteína (carne, pollo, pescado)	160 grms	X	
4	farináceo	90 grms	X	
5	Verdura	90 grms	X	
6	postre	60 grs	X	
7	Bebida	300 cc	X	

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	X	
2	Jugo natural en agua	300 cc	X	
3	Jugo industrializado tetra pack por 200	200cc	X	

"Salud - Calidad - Humanización"



"Salud - Calidad Humanización"

4	Gaseosa en vaso	200 cc	X	
5	Agua vaso	200 cc	X	
6	Agua botella	750 cc	X	
7	Bebida caliente	200 cc	X	
8	Ensalada de fruta con queso	220 grms	X	
9	Ensalada de fruta con queso y helado	220 grms	X	
10	Arroz con leche	180 grms	X	
11	Copa de helado	180 grms	X	
12	Fresas con crema	220 grms	X	
13	Porción de fruta decorada	180 grms	X	
14	Postres (Natilla, arroz con leche, etc).	180 grms	X	

GRUPO 7 - ACOMPAÑANTE

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Acompañante de panadería	60 grms	X	
2	Producto Hojaldrado	60 grms	X	
3	Producto frito (empanada, buñuelo, pastel)	50 grms	X	
4	Queso	90 grms	X	

GRUPO 8 - ESTACION DE CAFÉ

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Bebida caliente (tinto y aromática).	120 cc	X	

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

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).	X	
2	Quesos (sabana, holandés, mozzarella, gruyere, tilsie ahumado, emmental, manchego, camembert).	X	
3	Frutas, manzanas, uvas, fresas.	X	
4	Pan	X	
5	Pate	X	
6	Jugo	X	
7	Gaseosa	X	

GRUPO 10 - OTROS ELEMENTOS A SUMINISTRAR

ITEM	ALIMENTO	GRAMAJE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Café	500 grms	X	
2	Azúcar en sobres de 5 grms	Paquete x 200 sobres	X	
3	Azúcar dietética 0.8 grms	Paquete x 100 sobres	X	
4	Gaseosa 2.5 litros	Botella	X	
5	Limonos	500 grms	X	
6	Hierbas aromáticas (cidron, yerbabuena, toronjil, albahaca, limonaria).	500 grms	X	
7	Pan tajado	600 grms	X	
8	Jugo industrializado	200 grms	X	
9	Leche deslactosada caja	750 cc	X	
10	Queso tipo mozzarella	500 grms	X	
11	Leche de soya	750 cc	X	

"Salud - Calidad - Humanización"





"Salud - Calidad Humanización"

12	Gaseosa	2 litros	X	
13	Te	250 cc	X	
14	Jamón de pavo	250 grms	X	
15	Galletas integrales con fruta paquete	134 grms	X	
16	Galletas integrales con salvado y miel	30 grms	X	

La empresa **FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO**, De conformidad con las condiciones que se estipulan en el proceso de Selección de menor cuantía N°090 DE 2016, cumple con las especificaciones técnicas requeridas por el **HOSPITAL MILITAR CENTRAL**.

Sargento Primero **BORDA PARRA JOSE RICARDO**
Comité Técnico Evaluador

"Salud - Calidad - Humanización"

