VERIFICACIÓN TÉCNICA PROCESO SELECCIÓN MÍNIMA CUANTÍA N° 046-MD-DIGSA-DISAN-HONAM-2019

OBJETO:

ADQUISICIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA, RESTAURANTE Y BIENESTAR SOCIAL CON EL FIN DE GARANTIZAR EL DESARROLLO DE LOS ACTOS, EVENTOS Y ACTIVIDADES DEL SERVICIO RELACIONADOS CON EL CUMPLIMIENTO DE LA MISIÓN INSTITUCIONAL

ASUNTO:

Verificación Técnica de las Ofertas Presentadas Para el **SELECCIÓN MÍNIMA CUANTÍA N° 046-MD-DIGSA-DISAN-HONAM-2019**

FECHA:

04 de mayo de 2019

1. FUNDAMENTO LEGAL:

Invitación Pública **N° 046-MD-DIGSA-DISAN-HONAM-2019**

2. PROPUESTAS PRESENTADAS Y OFERTAS A EVALUAR PARA EL PROCESO SELECCIÓN MÍNIMA CUANTÍA N° 046-MD-DIGSA-DISAN-HONAM-2019.

ÍTEM	NOMBRE PROPONENTE	CEDULA Y/O NIT
1	**F J ALIMENTOS**	9 4 2 9 8 5 3 0-3

	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1	**Desayuno**	x	
	Bebida con leche 1 pocillo chocolatero		
	Cereal o harina 1 porción.		
	Alimento proteico (queso, huevo, o sustituto) 1 porción.		
	Fruta entera o en jugo 1 vaso 200 cc.		
2	**Almuerzo**	x	
	Sopas 1 plato		
	Alimento proteico (carne, pollo, pescado) 1 porción de 120 grs		
	Verduras (hojas verdes o amarillas) 1 porción		
	Cereal o tubérculo (arroz, papa, yuca y/o plátano) 1 porción 100 grs		
	Granos (alverjas, lentejas, frijol) 1 cucharadas.		

"Protegemos el Azul de la Bandera"
Línea Anticorrupción Armada Nacional 01 8000 11 69 69 – 24 horas
Línea de Atención al Usuario 01 8000 111 400
Base Naval Bahía Málaga, Teléfono (2) 2460698, Buenaventura - Colombia.
www.armada.mil.co – dhonam@armada.mil.co www.sanidadnaval.mil.co

3	**Cena**	x	
	Alimento proteico (carne, pescado, pollo) 1 porción 120 grs		
	Cereal o tubérculo (arroz, pastas, papa, yuca, plátano) 1 porción 100 grs		
	Verduras 1 porción		
	Jugo de frutas 1 vaso 200cc		
4	**Desayuno**	x	
	Bebida proteica descremada 1 pocillo chocolatero		
	Cereal o harina cocida 1 porción.		
	Alimento proteico (queso descremado, huevo cocido, o sustituto) 1 porción.		
	Fruta entera o en jugo 1 vaso 200 cc.		
5	**Almuerzo**	x	
	Sopas de verduras 1 plato		
	Alimento proteico (carne magra, pollo, pescado) 1 porción de 120 grs		
	Verduras (hojas verdes o amarillas cocidas) 1 porción		
	Cereal o tubérculo cocido (arroz, papa, yuca y/o 1 porción 100 grsplátano)		
6	**Cena**	x	
	Alimento proteico (carne, pescado, pollo) 1 porción 120 grs		
	Cereal o tubérculo (arroz, pastas, papa, yuca, plátano)1 porción 100 grs		
	Verduras 1 porción		
	jugo de frutas 1 vaso 200cc		
	no: lácteos -fritos- picantes- ácidos	x	
	dieta hipo sódica(baja de sal)	x	
7	**Desayuno**	x	
	Caldo (consume) 1 plato		
	Galleta de soda 1 porción		
	Jugo de frutas sin leche 1 vaso 200 cc		
8	**Almuerzo**	x	
	Caldo / consomé 1 plato		
	Cereal o tubérculo cocido (arroz, papa, yuca y/o plátano) al vapor sudado o cocinado. 1 porción 100 grs		
	Jugo de frutas sin leche 1 vaso 200 cc		

9	**Cena**	x	
	Arepa asada 1 porción		
	Jugo de frutas sin leche, no acido 1 vaso 200 cc		
	Carne magra, pollo, pescado asado 1 porción		
10	Desayuno/almuerzo/cena	x	
	Caldo de carne o pollo (consomé) 1 plato		
	Jugo de frutas		
	Gelatina		
11	**Desayuno**	x	
	Consomé 1 plato		
	Aromática 1 vaso 200 cc		
12	**Almuerzo**	x	
	Caldo de carne o pollo (consomé) 1 plato		
	Compota de frutas unidad o porción unidad o porción		
	Agua de panela o jugo de frutas (no acidas)		
13	**Cena**	x	
	Caldo de carne o pollo (consomé) 1 plato		
	Compota de frutas unidad o porción unidad o porción		
	Agua de panela o jugo de frutas (no acidas) 1 vaso 200cc		
14	**Desayuno**	x	
	Cereales cocinados / gelatinas 1 porción		
	Pan o galleta de soda		
	Huevos cocidos		
	Leche descremada (acuerdo orden)		
15	**Almuerzo**	x	
	Sopa de fideos / cremas 1 plato		
	Carne molida o desmechada o pollo desmechado 1 porción		
	Puré de papa 1 porción		
	Jugo de frutas no acidas 1 vaso 200cc		
16	**Cena**	x	
	Caldo / cremas 1 porción		
	Galleta de soda 1 porción		
	Jugo de frutas 1 vaso 200cc		
17	Servicio de restaurante desayuno especial: estilo americano servido; con mantelería, decoración de mesa, menajes, utensilios y accesorios para evento protocolario	x	
18	Servicio de restaurante almuerzo especial servido; que contenga proteínas, carbohidrato, minerales, grasas, agua y vitaminas tales como dos carnes, arroz, ensaladas, papa en diferentes presentaciones,	x	

	postre y bebidas de jugos naturales, con el servicio incluido de mantelería, decoración de mesa, menajes, utensilios y accesorios para eventos protocolarios		
19	Servicio de restaurante cena especial servida; incluye, una carne, ensalada, patacones o papa y bebidas, con el servicio incluido de mantelería, decoración de mesa, menajes, utensilios y accesorios para eventos protocolario.	x	
20	Servicio de picadas de carnes de res, pollo, carnes frías, cotilla de cerdo, mazorca, ensalada, variedad de salsa, papas, patacón, yuca bebidas de gaseosa. (20 personas).	x	
21	Servicios de asado (carne, chorizo, pollo, papa, guacamole)-(20 personas)	x	
22	Servicios de tabla de queso o fruta (20 personas)	x	
23	Servicios de refrigerios de hamburguesa calientes	x	
24	Servicios de refrigerios de perros calientes	x	
25	Servicios de bebidas frías por persona (jugo natural)	x	
26	Servicios de bebidas frías por persona (gaseosa)	x	
27	Servicios de bebidas calientes por personas (café, milo o chocolate)	x	
28	Servicios de copa de vino	x	
29	Servicios de postre	x	

REQUISITOS MÍNIMOS EXCLUYENTES			
	DESCRIPCION	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	**Lugar de entrega:** El contratista se obligara a entregar los bienes objeto del contrato en: Los servicios se realizarán en las instalaciones del HONAM y/o en las diferentes instalaciones donde se acuerde con el Contratista, según fechas acordadas entre las dos partes sin perjuicio tanto en logística, fechas y presupuesto, previo acuerdo de las partes, así como también en las instalaciones de los Establecimiento de Sanidad Militar Nº 3056 – Buenaventura, Establecimiento de Sanidad Militar Nº 3022- Tumaco, Establecimiento de Sanidad Militar Nº 3024-Guapi y Establecimiento de Sanidad Militar Nº 3045-Bahía Solano.	x	
2	La forma de ejecución se realizara en **ENTREGAS PARCIALES, acuerdo cantidades requeridas por la institución por precios unitarios establecidos en el contrato** en Bahía Málaga así: **Entrega Bahía Málaga**: El contratista efectuará previo requerimiento y orden de suministro aprobada por el Jefe de Adquisiciones del Hospital Naval de Bahía Málaga con visto bueno del Subdirector Administrativo y Financiero del Hospital Naval de Málaga, una vez sea enviada a la orden de suministro al proveedor vía mail o medio de comunicación disponible y se confirme el recibido, el proveedor tendrá **05 DÍAS HÁBILES** para	x	

"Protegemos el Azul de la Bandera"
Línea Anticorrupción Armada Nacional 01 8000 11 69 69 – 24 horas
Línea de Atención al Usuario 01 8000 111 400
Base Naval Bahía Málaga, Teléfono (2) 2460698, Buenaventura - Colombia.
www.armada.mil.co – dhonam@armada.mil.co www.sanidadnaval.mil.co

	realizar la entrega acuerdo orden de suministro, la entrega de **los servicios se realizará en las instalaciones de la BASE NAVAL ARC BAHIA MALAGA- HOSPITAL NAVAL DE BAHÍA MÁLAGA- ALMACEN GENERAL**, el contratista asumirá los costos de transporte. Para toda entrega de bienes los encargados verificaran los elementos a recibir acuerdo especificaciones técnicas, en caso de presentar elementos que no cumplan con las especificaciones técnicas, **ESTOS NO SERÁN RECIBIDOS LOS COSTOS DE DEVOLUCION SERA ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA,** tendrá un plazo de 10 días hábiles para su cambio y posterior entrega, toda entrega que se realizase en el Hospital Naval de Bahía Málaga será verificada por el almacenista o supervisor quien realizara el acta de recepción de los bienes recibidos e informará las novedades a la Subdirección Administrativa y Financiera del Hospital Naval de Málaga.		
3	**Devolución y Reposición:** Hospital Naval de Bahía Málaga, se reserva el derecho de rechazar directamente a través del supervisor de los bienes objeto del contrato, si estos no cumplen con las especificaciones establecidas en el Anexo "A", evento en el cual, el contratista reemplazará por otros que se ajustan exactamente a lo requerido y ofrecido, dentro de los DIEZ (10) días calendarios siguientes al requerimiento hecho por el supervisor del contrato, sin que se generen costos adicionales a los ya pactados.	x	
4	**Calidad del servicio:** Los Elementos y sus características deben ser de material de buena calidad, de no ser así, estaríamos frente a un riesgo por deficiente calidad de los bienes adquiridos.	x	
5	**Registro de Ejecución:** El contratista mantendrá un registro del valor ejecutado del contrato con el fin de no suministrar los servicios excediendo el valor contratado.	x	
6	**Sistema de Precios Unitarios Fijos:** El proponente se compromete a conservar los precios unitarios fijos, sin lugar a reajuste durante la ejecución del contrato.	x	
7	El contratista proporcionara en caso que la entidad requiera algún elemento que no esté incluido en el anexo técnico del presente proceso, pero que sea de la misma naturaleza, el proponente estará en la obligación de suministrarlo previa **cotización y estudio de mercado** que adelanta el supervisor del contrato. Para determinar el valor de estos elementos, el supervisor requerirá al proponente cotización y elaborara estudio de mercado con dos (2) cotizaciones más, con el fin de establecer los precios de mercado con los cuales serán adquiridos los elementos.	x	
8	Los proponentes deben garantizar que los servicios del presente con la mayor diligencia, cuidado y en lugares con las mínimas medidas de seguridad y sanitarias, garantizando la adecuada entrega de cada uno de los servicios contratados. **IDENTIFICANDO CLARAMENTE LOS ITEMS RELACIONADOS EN EL ANEXO "A"**	x	

9	EL contratista garantiza las medidas necesarias para preservar las características físicas, químicas y de seguridad de los elementos enviados, que por motivos de agua, luz, calor y seguridad pudieran llegar a dañarse o perderse. De igual forma si esto llegara a ocurrir el contratista deberá responder por el cambio o reemplazo de los elementos afectados.	x	
10	El contratista dispone de una persona de su empresa que sea la encargada de coordinar la recepción de las ordenes de suministro, envío del material al lugar de entrega y las devoluciones, para lo cual deberá informar el nombre, celular, correo electrónico y numero de cedula.	x	

3. OFERENTE A EVALUAR:

OFERENTE	CUMPLE
F J ALIMENTOS	SI

4. FASE DE VERIFICACIÓN TÉCNICA:

Teniendo en cuenta los criterios para la evaluación técnica descritos en la Invitación a ofertar del proceso de **SELECCIÓN MÍNIMA CUANTÍA 046-MD-DIGSA-DISAN-HONAM-2019.**

CONCLUSIONES:

La Firma **"F J ALIMENTOS", CUMPLE** con las **ESPECIFICACIONES TÉCNICA** requeridas en invitación **N° 046-MD-DIGSA-DISAN-HONAM-2019.**

Atentamente;

ORIGINAL FIRMADO
S1LAA HABIB ROQUE LOPEZ OCHOA
Evaluador técnico Proceso No **046-MD-DIGSA-DISAN-HONAM-2019**.

"Protegemos el Azul de la Bandera"
Línea Anticorrupción Armada Nacional 01 8000 11 69 69 – 24 horas
Línea de Atención al Usuario 01 8000 111 400
Base Naval Bahía Málaga, Teléfono (2) 2460698, Buenaventura - Colombia.
www.armada.mil.co – dhonam@armada.mil.co www.sanidadnaval.mil.co