DE: CAVNA	FECHA: 02/02/2023
PARA: CBNL06	

En desarrollo de lo previsto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 87 de la Ley 1474 de 2011, artículo 8 de la Ley 1150 de 2007 y **TÍTULO 1 "Contratación Estatal", CAPITULO 1. "Sistema de Compras y Contratación Pública" Sección 2. "Estructura y Documentos del proceso de contratación", Subsección 5 "Mínima Cuantía",** artículo 2.2.1.2.1.5.1 *"Estudios previos para la contratación de mínima cuantía"* del Decreto 1082 de 2015, el suscrito en calidad de Gerente de Proyecto designado mediante Resolución No. 001 del 07 de enero de 2023 presenta los siguientes estudios y documentos previos en los cuales analiza la conveniencia y la oportunidad de realizar la contratación de los servicios relacionados en el presente documento y se plasma La información relativa al sector objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de Riesgo, en cumplimiento de lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 "Deber de análisis de las Entidades Estatales" del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Armada Nacional tiene como misión *"Contribuir a la defensa de la Nación a través del empleo efectivo de un poder naval flexible en los espacios marítimo, fluvial y terrestre bajo su responsabilidad, con el propósito de cumplir la función constitucional y participar en el desarrollo del poder marítimo y en la protección de los intereses de los colombianos"*, en concordancia con lo anterior y dentro del marco del desarrollo de operaciones Aeronavales, se requiere proveer de alimento y bebida a los pasajeros que participan en los vuelos realizados por la Aviación Naval, teniendo en cuenta que la mayoría de vuelos son extensos y no hay manera de suplir esta necesidad durante el desarrollo de los mismos, así como tampoco se cuenta con el personal idóneo en el manejo de alimentos que permitan brindar los elementos bajo los estándares de calidad y salubridad necesarios, viéndose abocado a contratar con empresas proveedoras de servicios de alimentación, así como de preparación de alimentos rápidos para ser consumidos durante las operaciones aéreas.

De conformidad con lo anterior y que esta Unidad no cuenta con la capacidad de brindar servicios de cafetería por cuenta propia, se requiere a una firma contratista que suministre servicios alimenticios consistentes en proveer desayunos, almuerzos y cenas, así como alimentación complementaría que garantice el servicio para el personal que hace uso de los vuelos en aeronaves de la Armada Nacional.

Teniendo en cuenta la necesidad existente en el sentido de cumplir con estándares de salubridad en los alimentos que se deben brindar al personal de Oficiales de Insignia y funcionarios del alto gobierno para consumo en las aeronaves de la Aviación Naval, este Comando se permite solicitar a la Base Naval ARC "Bogotá", adelante el proceso para contratar la actividad relacionada con LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE CATERING, servicio requerido en los sitios descritos como de ejecución en el presente estudio y solicitado acuerdo especificaciones técnicas descritas en el Anexo "A" del presente estudio.

Por otra parte esta Unidad no tiene la capacidad para almacenar los alimentos perecederos, al igual que carece de personal calificado para su tratamiento, rotación, cuidado, preparación y empaque de acuerdo lo establecido en la resolución número 2674 del 22 de julio de 2013, por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, que tiene como objeto *"Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas"*. Dicho esto, se

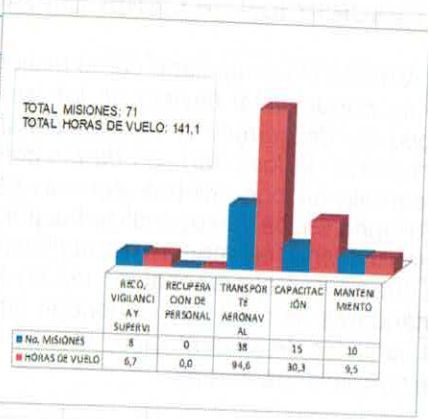
denota la imposibilidad manifiesta de la Unidad para almacenar y manipular alimentos debido a su misión táctica operacional, siendo lo anterior un motivo más para contratar los servicios descritos.

Con el propósito de prestar los servicios relacionados en el presente estudio, fue autorizada mediante Orden Administrativa No.001-COARC-2023 la suma de $35.000.000, sin embargo, existe la necesidad de contar con los servicios objeto del presente proceso de manera continua e ininterrumpida para lo cual y teniendo en cuenta la alta demanda de vuelos operacionales observados en la pasada vigencia 2022 y en donde se vio en la obligación de adicionar el 50% del valor del proceso para contar con el servicio los últimos cuatro (04) meses del año, se requiere realmente para esta vigencia la suma total de $ 70.000.000, siendo así, el presupuesto asignado únicamente satisface la necesidad en un 50% acuerdo demanda.

De acuerdo al ejercicio estadístico observado en la pasada vigencia 2022 se determina el aumento de la necesidad en gran porcentaje tal como se presenta en la siguiente gráfica, así;

Figura No. 1 Relación total vuelo realizados Grupo Aeronaval Central corte diciembre 2021.

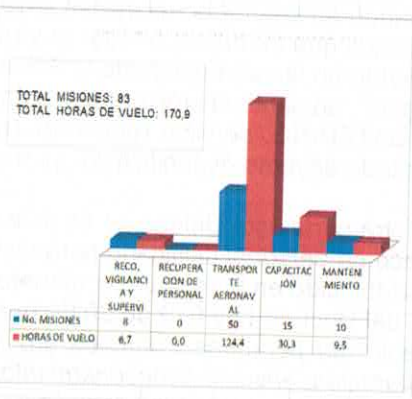
	LAPSO ACUMULADO ANTERIOR		DICIEMBRE		ACUM. AÑO	
MISIONES	No. MISIONES	HRS VUELO	No. MISIONES	HRS VUELO	No. MISIONES	HRS VUELO
GUERRA DE SUPERFICIE	0	0,0	0	0,0	0	0,0
GUERRA ANTIAEREA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
GERRA ANTISUBMARINA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
GUERRA DE MINAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0
GUERRA ELECTRONICA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
OPER AERONA TACTICAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0
APOYO DE FUEGO	0	0,0	0	0,0	0	0,0
INTERDICCION MAR Y FLUVIAL	0	0,0	0	0,0	0	0,0
RECO, VIGILANCIA Y SUPERVI	32	45,1	8	6,7	40	51,8
COMANDO, CONTROL Y COMU	0	0,0	0	0,0	0	0,0
RECUPERACION DE PERSONAL	4	8,3	0	0,0	4	8,3
TRANSPORTE AERONAVAL	416	1227,0	38	94,6	454	1321,6
ESCOLTA AEREA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
ASISTENCIA HUMANITARIA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
OPERACIONES DE PAZ	0	0,0	0	0,0	0	0,0
CAPACITACIÓN	57	98,6	15	30,3	72	128,9
MANTENIMIENTO	55	49,3	10	9,5	65	58,8
APOYO A LA AUT MARITIMA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
TOTAL	**564**	**1428,3**	**71**	**141,1**	**635**	**1569,4**



Fuente: División de estadísticas Departamento Operaciones GANCE.

Figura No. 2 Relación total vuelo realizados Grupo Aeronaval Central corte diciembre 2022.

	LAPSO ACUMULADO ANTERIOR		NOVIEMBRE		ACUM. AÑO	
MISIONES	No. MISIONES	HRS VUELO	No. MISIONES	HRS VUELO	No. MISIONES	HRS VUELO
GUERRA DE SUPERFICIE	0	0,0	0	0,0	0	0,0
GUERRA ANTIAEREA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
GERRA ANTISUBMARINA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
GUERRA DE MINAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0
GUERRA ELECTRONICA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
OPER AERONA TACTICAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0
APOYO DE FUEGO	0	0,0	0	0,0	0	0,0
INTERDICCION MAR Y FLUVIAL	0	0,0	0	0,0	0	0,0
RECO, VIGILANCIA Y SUPERVI	32	45,1	8	6,7	50	51,8
COMANDO, CONTROL Y COMU	0	0,0	0	0,0	0	0,0
RECUPERACION DE PERSONAL	4	8,3	0	0,0	4	8,3
TRANSPORTE AERONAVAL	416	1227,0	50	124,4	647	1883,4
ESCOLTA AEREA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
ASISTENCIA HUMANITARIA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
OPERACIONES DE PAZ	0	0,0	0	0,0	0	0,0
CAPACITACIÓN	57	98,6	15	30,3	98	128,9
MANTENIMIENTO	55	49,3	10	9,5	83	58,8
APOYO A LA AUT MARITIMA	0	0,0	0	0,0	0	0,0
TOTAL	**564**	**1428,3**	**83**	**170,9**	**880**	**2131,2**



Fuente: División de estadísticas Departamento Operaciones GANCE.

En resumen y tal como consta en las gráficas anteriores el año 2021 se realizaron 454 misiones de vuelo de transporte de personal que corresponden a un total de 1321,6 horas totales durante todo el año en mención, en donde se involucra transporte de autoridades militares y civiles, así como personal orgánico de la Armada Nacional, mientras que en el año 2022 a corte diciembre se superó el registro del año anterior y realizándose 647 misiones de transporte de personal correspondientes a 1883,4 horas de vuelo; es decir que en el año 2022 se superaron con un total de 193 misiones de transporte de personal más, con respecto a las realizadas en todo el año 2021, de allí radica el aumento sustancial en un 42.5% en la cantidad de vuelos efectuados de este tipo, tal como fue mencionado anteriormente; Estos aumentos se deben en gran parte den a la gran reapertura aérea durante los últimos dos años. De igual forma, se proyecta un comportamiento similar en número de misiones aeronavales tipo transporte aeronaval para la vigencia 2023.

2. MODALIDAD DE SELECCIÓN

En virtud del objeto a contratar, y en atención a la cuantía del proceso de selección, la modalidad de contratación es de "mínima cuantía" de conformidad con lo establecido en el numeral 5° artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, y los artículos 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015 y articulo 2 del decreto 1860 de 2021, decreto 0142 del 2023 demás normas complementarias y concordantes.

3. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

3.1 OBJETO: Prestación del servicio de Catering para el consumo de alimentos a bordo de las aeronaves de la Armada Nacional, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas en el Anexo "A" del presente estudio.

3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Las características técnicas de los servicios a prestar, las garantías y condiciones de entrega corresponde a las señaladas en el anexo "A" del presente estudio.

3.3 CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS: Los servicios a contratar están codificados en el clasificador de bienes y servicios UNSPSC como se indica a continuación

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
91116000	91110000	91000000	Servicios de cocina o preparación de comidas
93131600	93130000	93000000	Servicios de distribución de alimentación
93131600	93130000	93000000	Servicios de suministro de alimentos

3.4 LUGAR DE EJECUCIÓN: Los servicios deberán entregarse en las instalaciones que se listan a continuación;

3.4.1 Grupo Aeronaval Central, ubicado en el Aeropuerto Internacional El Dorado (BOG) - Nueva Zona de Aviación - Entrada 6.

3.4.2 Grupo Aeronaval del Caribe, ubicado en Aeropuerto Internacional Ernesto Cortissoz de Barranquilla (BAQ).

3.4.3 Estación Aeronaval de Cartagena, ubicada en el Aeropuerto Internacional Rafael Núñez (CTG) de Cartagena de Indias D.T.H y C.

3.5 PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el 20 de diciembre de 2023 y/o hasta agotar presupuesto asignado.

3.6 TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR. El contrato a celebrar es de Prestación de Servicios.

3.7 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Obligaciones Específicas

3.7.1 El contratista deberá garantizar el servicio de alimentación en torno al cumplimiento de la entrega de los servicios en los lugares de ejecución descritas en el numeral 3.4 bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas, a la hora establecida por el supervisor del contrato y de acuerdo solicitud elevada por el mismo.

3.7.2 El contratista debe informar a con antelación a la entidad contratante si surge algún cambio en los productos de algún menú por caso fortuito.

3.7.3 El contratista deberá suministrar la información del personal encargado de ingresar los servicios a las unidades correspondientes (GANCE, GANCA, EANCA) para la realización de los estudios de seguridad (los cuales se harán una sola vez y/o por reemplazo).

3.7.4 El contratista deberá realizar con antelación los trámites correspondientes ante el Concesionario del Aeropuerto Internacional El Dorado OPAIN S.A para el ingreso a la nueva zona de Aviación General puerta 6, de los vehículos que suministraran los servicios a contratar, en el caso de las demás Unidades se autorizará el ingreso previa coordinación con el supervisor del contrato.

3.7.5 El contratista se compromete a cumplir durante la ejecución del contrato, con la totalidad de las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta.

Obligaciones generales

Son obligaciones del CONTRATISTA, entendiendo por ello y para efectos del presente contrato **1.** Hacer la entrega de los servicios objeto del futuro contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas requeridas. 2. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas, los contratistas deberán informar inmediatamente de su ocurrencia a la Entidad contratante y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. El incumplimiento de ésta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la caducidad del contrato de conformidad con el artículo 5º, numeral 5º de la Ley 80 de 1993. **3.** Solucionar las controversias contractuales, que se presenten en la ejecución y desarrollo del presente contrato, de conformidad con lo previsto en la Ley 80 de 1993. **4.** Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de acuerdo a los precios unitarios fijos contenidos en la propuesta económica y a la invitación en general **5.** Cumplir con las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta. **6.** Reportar por escrito al supervisor cualquier novedad o anomalías que detecte en la entrega de los bienes. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía. **7.** Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto contratado. Responder por los impuestos que cause la legalización del contrato. **8.** Responder por la buena calidad de los servicios prestados objeto del contrato. **9.** Entregar los bienes suministrados/servicios prestados dentro del plazo de ejecución estipulado **10.** En caso que exista insatisfacción por los bienes suministrados/servicios prestados, realizará la corrección o cambio de los mismos dentro de los quince (15) días hábiles, una vez efectuado el requerimiento por parte de la Entidad. **11.** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas el contratista deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la Entidad contratante y a las demás

autoridades competentes para que ellas adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. El incumplimiento de ésta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la caducidad del contrato, artículo 5º, numeral 5º de la Ley 80 de 1993. **12.** Facturación. El contratista deberá entregar la factura Original en la Entidad, acuerdo los requisitos establecidos en Ley 223 de 1995. **13.** El contratista deberá estar en capacidad de entregar los servicios de primera calidad en la Entidad y dentro del plazo de ejecución estipulado. Debe prever el tiempo de llegada de los productos a aplicar en los bienes objeto del contrato, teniendo en cuenta los factores de tiempo, clima, tránsito vial nacional y municipal. **14.** La Armada Nacional se reserva el derecho de rechazar directamente a través del supervisor, los bienes objeto del contrato, si estos no cumplen con las especificaciones establecidas, evento en el cual, el contratista queda obligado a que se ajusten exactamente a lo requerido y ofrecido, dentro de los cinco (5) días hábiles, una vez efectuado el requerimiento por parte de la Entidad. **15.** Para el pago EL CONTRATISTA deberá anexar la constancia del pago de la Seguridad Social, con el fin de dar cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. En la presente también deberá allegar certificación firmada y escrita por parte del Representante Legal y Contador y/o Revisor Fiscal del pago de la Seguridad Social según corresponda acuerdo normatividad vigente y aportes Parafiscales según corresponda (Acuerdo a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y la Ley 1562 de 2012 - Sistemas de Salud, Riesgos Laborales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar, impuesto de auto retención renta mensual).

3.8 OBLIGACIONES ARMADA NACIONAL:

En general son obligaciones del CONTRATANTE: **1.** Recibir a satisfacción los servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el contrato. **2.** Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. **3.** Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del presente contrato. **4.** Verificar que el CONTRATISTA se encuentre al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como el impuesto de auto retención renta mensual y Cajas de Compensación Familiar cuando corresponda. (Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007). **5.** Aprobar la Garantía Única una vez presentada por el Contratista. **6.** Suscribir el acta de Liquidación. **7.** Exigir del Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado. **8.** Adelantar las revisiones periódicas de los servicios suministros, para verificar que ellos cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas por los contratistas, y promoverán las acciones de responsabilidad contra estos y sus garantes cuando dichas condiciones no se cumplan. Estas revisiones deberán llevarse a cabo por lo menos una vez cada seis (6) meses durante el término de vigencia de las garantías. **9.** La Entidad, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones que considere necesarias. **10.** Exigir que la calidad de los servicios adquiridos por la Armada Nacional se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio de la facultad de exigir que tales bienes o servicios cumplan con las normas técnicas colombianas o, en su defecto, con normas internacionales elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos internacionales suscritos por Colombia. **11.** Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas, económicas y financieras ofertadas por el contratista. **12.** Actuar de tal modo que, por causas a ellas imputables, no sobrevenga una mayor onerosidad en el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista. **13.** Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

4.1 ESTUDIO DE MERCADO

Para efectos de contar con la información del mercado respecto del valor de los bienes relacionados en el presente estudio, se realizó el análisis de mercado adjunto en el anexo "D", teniendo en cuenta procesos publicados en el SECOP II durante la vigencia 2022 y las cotizaciones efectuadas por los proveedores consultados.

4.1.1 ANÁLISIS DEL VALOR ACORDE ESTUDIO DE MERCADO

Teniendo en cuenta la información plasmada con antelación, se determinó el monto del contrato con base en los valores unitarios de los bienes objeto del contrato cotizados, y los precios de compra por parte de las Entidades Públicas (Anexo D), el cual nos permitió determinar que dichos precios se encuentran acorde a los del mercado actual y se puede determinar la conveniencia para adelantar la contratación de los mismos. Se soporta dicho estudio con dos cotizaciones.

4.2 VALOR DEL CONTRATO

Como resultado del estudio de mercado se estima que el valor del contrato a celebrarse es hasta por la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES DE PESOS MCTE ($ 35.000.000,00). Servicio excluido de IVA acuerdo Artículo 426 del Estatuto Tributario Nacional y el Decreto 1625 de 2016, Artículo 1.3.3.8.

4.3 TIPO DE ADJUDICACIÓN

El Comando de Alistamiento de la Aviación Naval recomienda que el proceso a seguir en virtud del presente estudio previo se adjunte de forma **Total,** al proponente que cumpliendo con lo establecido en los pliegos de condiciones respectivos y cuya oferta sea hábil, jurídica, técnica y económica, sea la más favorable para la Armada Nacional y resulte coherente con la consulta de precios o condiciones del mercado.

4.4 FORMA DE PAGO

La Base Naval ARC "Bogotá", se obliga con el contratista a pagar el valor del contrato en pesos colombianos mediante PAGOS PARCIALES, una vez recibidos los servicios a entera satisfacción por parte del Supervisor del contrato, presentación de la Factura Comercial debidamente firmada por el Contratista, el Supervisor y/o el Almacenista, Constancia de cumplimiento de las obligaciones del Contratista frente a los Sistemas de Seguridad Social Integral (sistemas de pensiones, de salud y de riesgos laborales y de los servicios sociales complementarios), entrada de los bienes en el programa SAP y acta de recibo a satisfacción firmada por el Supervisor del contrato y el contratista, dentro de los noventa (90) días contados a partir de la radicación de los documentos en la División financiera de la Base Naval ARC "Bogotá", previa disponibilidad de PAC. PARÁGRAFO PRIMERO: De conformidad con lo establecido en el Manual de bienes, las facturas o cuentas de cobro, según aplique, deberán estar expedidas dentro del plazo de ejecución del contrato y encontrarse suscritas por el Almacenista si se trata de adquisición de bienes, o por el supervisor si se trata de la adquisición de servicios. PARÁGRAFO SEGUNDO: El término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presente en debida forma y adjuntando la totalidad de los documentos exigidos para tal efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación. PARÁGRAFO TERCERO: Para el pago, el contratista deberá presentar factura o

vendedor o de quien presta el servicio. c) Apellidos y nombre o razón social y NIT del adquirente de los bienes o servicios, junto con la discriminación del IVA pagado. d) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta. e) Fecha de su expedición. f) Descripción específica o genérica de los artículos vendidos o servicios prestados. g) Valor total de la operación. h) El nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura. h) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.

4.5 DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Para atender el valor del contrato a celebrar se cuenta con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 24723 del 13 de enero de enero de 2023.

Tipo Gasto	Asign Intrna	Cta/Prog	SubC/ SubP	ObjG/ Proy	Ord/ Spry	Rec	C/S	CONCEPTO	AFECTADO EN
A	02	02	02	006	003	10	CSF	Alojamiento; servicios de suministros de comidas y bebidas	$ 35.000.000,00

4.6 TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES

De conformidad con lo establecido por el artículo 4° de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 2.2.1.1.1.6.1 y 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, con el propósito de mantener la igualdad o equivalencia entre derechos y obligaciones surgidos al momento de proponer o de contratar en concordancia con los artículos 27 y 28 Ley 80 de 1993, correspondientes a la "*ecuación contractual*" y "*al equilibrio económico*",

En concordancia con lo anterior, se estiman como riesgos involucrados en la contratación todas aquellas circunstancias que, de presentarse durante el desarrollo y ejecución del contrato, tienen la potencialidad de alterar el equilibrio económico del mismo, razón por la cual, en el anexo C del presente estudio, se indican los riesgos previsibles, identificables y cuantificables en condiciones normales.

4.7 GARANTÍAS CONTRACTUALES

Para el presente proceso se considera que es necesario la solicitud de garantías, ya que debe garantizar el cumplimiento en la entrega de los servicios objeto del presente estudio, es decir tanto en la ciudad de Bogotá como en los otros lugares de ejecución descritos con anterioridad, de igual manera la calidad de los calidad, conservación y presentación de los mismos.

4.7.1 GARANTÍAS SOLICITADAS

Una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA constituirá una garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato, en los términos del Decreto 1082 de 2015, la cual consistirá en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia; en garantías bancarias; o en cualquier otro mecanismo de cobertura del riesgo, autorizados por el reglamento de seguros a nivel nacional, emanadas por personas jurídicas legalmente establecidas en el país, a favor del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - ARMADA NACIONAL- Base Naval ARC "Bogotá", NIT 800.141.644-1, la cual contendrá los siguientes amparos:

✓ CUMPLIMIENTO: Por un valor equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del contrato, vigente por el termino de ejecución y ocho (08) meses más.

✓ CALIDAD DEL SERVICIO: Por un valor equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del contrato vigente por el término de ejecución y ocho (08) meses más.

5. OTROS ASPECTOS:

5.1 MULTAS Y SANCIONES

5.1.1 Multas por Incumplimiento. Con el objeto de conminar al Contratista al cumplimiento de las obligaciones que se encuentren en mora o retraso, la Base Naval ARC "Bogotá" podrá imponerle al Contratista multas diarias y sucesivas hasta del DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del contrato dejado de ejecutar por cada día de atraso o retardo hasta que se verifique su cumplimiento. Para tal efecto, la Base Naval ARC "Bogotá" observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. La imposición de multas no impedirá la aplicación de otras sanciones a que haya lugar por el incumplimiento. El Contratista autoriza que la Base Naval ARC "Bogotá" descuente del saldo a su favor, el valor correspondiente a las multas que se llegaren a causar.

5.1.2 Penal Pecuniaria. En caso de incumplimiento de las obligaciones contractuales, por parte del Contratista, éste deberá pagar a la Base Naval ARC "Bogotá", la suma equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del contrato, la cual será cancelada o descontada según el caso, al momento de efectuarse el pago del contrato. Lo anterior de conformidad con el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007.

5.2 SUPERVISOR:

Se recomienda que la vigilancia, supervisión y verificación técnica y administrativa del desarrollo y ejecución del contrato, por idoneidad y experiencia como supervisor de contratos con el mismo objeto contractual.

GRADO	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO ACTUAL	CÉDULA	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
TFEAN	MANZUR IVAN	JEFE DIVISIÓN PRESUPUESTO GANCE	1.143.386.260	3202830294	ivan.manzur@armada.mil.co

5.3 COMITÉ ESTRUCTURADOR TÉCNICO – ECONOMICO: Se recomienda que la estructuración por idoneidad y experiencia en este tipo de procesos en los ámbitos técnico como económico y que con anterioridad han cumplido con estas funciones y tienen conocimiento de la necesidad existente, nombrar al siguiente personal así:

GRADO	ESTRUCTURADOR	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO ACTUAL	CÉDULA	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
TNEAN	TÉCNICO	CORTES AMARIS JULIO	JEFE DEPT LOGISTÍCA GANCE	1143352604	3013869580	julio.cortes@armada.mil.co
TNEAN	ECONOMICO	ARIZA MARÍN JUAN SEBASTIAN	JEF DIV INST Y ENTTO CAVNA	1102836354	3205673451	juan.ariza@armada.mil.co

5.4 COMITÉ EVALUADOR TECNICO – ECONOMICO: Se recomienda que la evaluación por idoneidad y experiencia en este tipo de procedimientos en los ámbitos técnicos y económicos, nombrar al siguiente personal así:

GRADO	EVALUADOR	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO ACTUAL	CÉDULA	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
SJT	TÉCNICO	VARGAS RAFAEL	ASESOR CGANCE	92230545	3118552315	rcafael.vargas@armada.mil.co

CC	ECONOMICO	BERMUDEZ GUILLERMO	PROYECTOS CAVNA	1015399394	3118552315	guillermo.bermudez@armada.mil.co

6. ANEXOS

a) ANEXO A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS
b) ANEXO B. MATRIZ DE RIESGO
c) ANEXO C. PROPUESTA ECONÓMICA
d) ANEXO D. ESTUDIO DE MERCADO Y SOPORTES
e) ANEXO E. PLAN DE COMPRAS
f) ANEXO F. CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Atentamente,

Capitán de Navío LUIS FERNANDO SERNA HERRERA
Comandante Comando Alistamiento de la Aviación Naval

TN Cortes Julio
ESTRUCTURADOR TÉCNICO

TN Ariza Juan
ESTRUCTURADOR ECONÓMICO

ANEXO "A"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

El (los) suscrito (s), _____ (persona natural), en calidad de representante legal de ___ (se incluye cuando aplique y el nombre de la persona jurídica que representa), manifiesto bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación del presente anexo, que conozco en su totalidad las especificaciones técnicas de los servicios relacionados en el presente anexo, fichas técnicas y condiciones de ejecución del contrato que se llegare a suscribir, y hacen parte del proceso No. (INCLUIR NO. DEL PROCESO) cuyo objeto es la Prestación del Servicio de Alimentación Abordo de las Aeronaves de la Armada Nacional.

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SERVICIO

<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th colspan="2">CARACTERÍSTICAS</th></tr>
<tr><td>1</td><td colspan="2">El oferente junto con su propuesta deberá aportar certificado de manipulación actualizado de alimentos vigente, certificado sanitario para manejo de alimentos por la Secretaria de Salud de acuerdo resolución 765 de 2010, artículo segundo, "Requisitos para manipular Alimentos" y Resolución 2674 DE 2013, "Registro o Permiso sanitario" vigente, hojas de vida del personal que labora en su organización así mismo se compromete a prestar a la entidad los servicios de alimentación lo cual incluye desayunos, almuerzos, breaks y meriendas en los días hábiles, fines de semana y días festivos, las 24 horas del día y a los lugares establecidos por la entidad y acuerdo a necesidad y requerimiento establecido por el supervisor del contrato, incluyendo la compra de insumos, preparación de alimentos, empaque de los mismos y puesta a bordo de estos.</td></tr>
<tr><td>2</td><td colspan="2">El oferente se compromete a que junto con su en su oferta suministrará la ubicación de sus instalaciones a la entidad contratante y en anexo del registro fotográfico claro y a color que permita evidenciar las condiciones físicas y de salubridad.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">3</td><td colspan="2">El contratista se compromete a prestar a la entidad los servicios de restaurante y/o cafetería, consistente en desayunos, almuerzos y refrigerios acuerdo los siguientes menús:</td></tr>
<tr><td colspan="2">ALMUERZO</td></tr>
<tr><td colspan="2">ALMUERZOS CALIENTE</td></tr>
<tr><td>OPCIÓN</td><td>MENÚ</td></tr>
<tr><td>1</td><td>LOMO DE RES MEDALLON 125 GRS
SALSA VINO MALBEC
PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA
ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS
CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS
ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA
ENSALADA AMERICANA
MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR)
TOMATE TIPO CEREZA
ADEREZO CREMOSO RANCHERO
COPA VINAGRETA 1 OZ.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ROBALO A LA PLANCHA 125 GRS
SALSA MANTEQUILLA AL LIMON
ARROZ AMARILLO
CALABACIN AMARILLO SALTEADO
ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA
ENSALADA MEDITERRANEA
MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR)
MAZORQUITAS BABY
ACEITE DE OLIVA
VINAGRE BALSAMICO
COPA VINAGRETA 1 OZ.</td></tr>
</table>

	3	**PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS** SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA DE VERANO** LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA
	4	**LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 125 GRS** SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **GARDEN SALAD** LECHUGA VERDE TOMATE CASCO MAIZ TIERNO SALTEADO VINAGRETA ITALIANA CLASICA COPA VINAGRETA 1 OZ.
	5	**TRUCHA AL AJILLO 125 GRS** TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES. POSTRE: PIE DE LIMON **ENSALADA DE VERANO** LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA
	6	**MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA 125 GRS** ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA. PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, SERVIDO CON VEGETALES ORIENTALES Y PAPA PURE. POSTRE: TORTA SELVA.
	7	**CREPE DE STROGANOFF** CREPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES EN SU SALSA STROGANOFF
	8	**CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES** CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO
	9	**CREPES DE POLLO, QUESO** CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES.
	10	**PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS** LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE.
	11	**HAMBURGUESA ARTESANAL** PAN ARTESANAL, 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA, VEGETALES; TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA. SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA.
	DESAYUNOS	
	DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN	
	1	**OMELETTE CON QUESO CAMPESINO** OMELETTE QUESO TIPO CAMPESINO SALCHICHAS MAIZ TIERNO AREPA BLANCA DE MAIZ **FRUTA** MELON PIÑA PAPAYA FRESA PAN INTEGRAL X 30 GR
	2	**HUEVOS PERICOS** HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE AREPA BLANCA DE MAIZ **FRUTA** PIÑA KIWI PAPAYA UVAS ROJAS PAN DE MAIZ X 30 GR

	3	**HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA** TOCINETA GRISPY HUEVOS REVUELTOS **FRUTA** PATILLA MELON UCHUVAS PAN CALENTANO X 30 GR
	4	**DESAYUNO AMERICANO** HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO ACOMPAÑADOS DE JAMON O SALCHICHA O CON SALCHICHA, VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON)
	5	**DESAYUNO GOURMET** BOWL DE FRUTAS (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA
	6	**DESAYUNO TIPICO** PORCION DE FRUTAS (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMAL, AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES, MANTEQUILLA Y MERMELADA
	SNACK CALIENTE	
	1	CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO
	2	PASTEL DE JAMON Y QUESO
	3	PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR)
	4	PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GM.
	5	PALITOS DE QUESO 100 GM.
	6	HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR
	7	AREPA CON HUEVO 120 GM Y SUERO COSTEÑO
	8	AREPA BOYACENSE 60 GM.
	SNACK FRIO	
	1	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO CON LECHUGA Y TOMATE
	2	SANDUCHE DE ROAST BEEF CON QUESO
	3	SANDUCHE DE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE
	4	ENSALADA DE FRUTAS GRANDE KIWI MANGO PIÑA PAPAYA MELON
	5	PICADA DE QUESOS CON JAMON Y FRUTAS
	MISCELANEOS	
	1	AGUA NATURAL MINERAL 300 CC
	2	GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC
	3	AZUCAR CAJA X 100
	4	CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100
	5	ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100
	6	JUGOS EN CAJA 300 CC
	7	PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GRS
	8	HIELO CUBO 01 KG
	9	HIELO SECO 01 KG
	10	JUGOS NATURALES 600 CC
	11	JUGOS NATURALES 1000 CC
	12	TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS
	13	LECHE EN CAJA 01 LT
	14	YOGURT VARIOS SABORES 330 GRS
	15	LECHE DE ALMENDRAS 01 LT
	16	BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML.
	17	CHOCOLATINA JET PERSONAL
	18	BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC
	19	VASO DE CARTON PARA CAFÉ X 50 UNIDADES
	20	VASO PLASTICO PARA LIQUIDOS X 50 UNIDADES
4.	Los servicios indicados en el presente ítem deberán ser entregados empacados en sus respectivos recipientes, embalados en Vinipel según se requiera con los cubiertos necesarios para poder ser ingeridos, así mismo, deberá garantizar la entrega de los alimentos en óptimas condiciones de salubridad, a temperatura correspondiente, frescos y listos para su consumo.	
5.	El contratista se compromete con la Armada Nacional, a que el servicio incluye la consecución de productos/insumos que requiere la elaboración y el empaque en estuche termoformado transparente.	

6.	El contratista se compromete que cada servicio se entregará en presentación personal, garantizando que los recipientes de empaque correspondan a material desechable resistente (estuche termoformado transparente), higiénico, con capacidad para el empaque de las porciones exigidas y de manera adicional entregar servilleta y cubiertos desechables en caso de ser necesario para el consumo del refrigerio, estos deben estar debidamente empacados y protegidos, es decir, debe ser en porción individual listo para entregar al consumidor.
7.	El contratista se compromete con la Armada Nacional, a que los alimentos perecederos deben especificar fecha de elaboración y vencimiento; y al momento de entrega, los productos elaborados perecederos tendrán como mínimo tres (3) días antes de su vencimiento respecto de cada entrega dispuesta por la entidad.
8.	El contratista debe garantizar la calidad microbiológica y físico-organoléptica de la alimentación, tratándose de los perecederos, no se permitirán preparaciones de días anteriores, todo debe ser preparado el día del consumo y al momento de entrega, tendrán como mínimo tres (3) días de antelación a su vencimiento.
9.	El contratista se compromete con la Armada Nacional, a que los pedidos serán entregados a solicitud del usuario, a la hora establecida por el supervisor del contrato (al menos con 05 horas de anticipación) y de acuerdo a solicitud elevada por el mismo.
10.	El contratista se compromete a que todos los alimentos que entregue, cumplirán las características de olor, sabor, textura, consistencia, color, temperatura propias de la preparación de los alimentos y su excelente presentación descritas en el presente estudio.
11.	El contratista durante la ejecución del contrato, deberá cumplir las normas establecidas para el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos, mediante programas de protección y conservación de los mismos, a fin de evitar deterioro en contenidos nutricionales y alteraciones que afecten la salud de los pasajeros.
12.	El contratista debe implementar en sus procedimientos de elaboración y empaque de los alimentos las normas de bioseguridad para evitar la propagación del Covid 19.

Tabla 1. Especificaciones técnicas mínimas

2. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

La experiencia podrá ser acreditada a través de **Certificaciones de experiencia** o **copia de contratos totalmente ejecutados,** suscritos con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales. Para el caso de contratos suscritos con personas naturales debe adjuntar adicional a la copia del contrato el acta de recepción o factura.

2.1 CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA

El proponente debe presentar entre los folios contentivos de su ofrecimiento, copia de certificaciones y/o copia de contratos celebrados y ejecutados con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales, relacionadas con el objeto del presente proceso, cuyo valor en conjunto se igual o superior al 100% del presupuesto oficial previsto para el mismo. Las certificaciones deben contener como mínimo:

- Contratante y NIT.
- Contratista y NIT.
- Valor del contrato.
- Número del contrato (cuando aplique).
- Fecha de Terminación del contrato.
- Objeto del contrato.

- Teléfono de la entidad contratante y/o funcionario que certifica.

La entidad evaluará la información suministrada y de acuerdo con ella, determinará si resulta suficiente para acreditar la experiencia. Así mismo la entidad se reserva el derecho de verificar la información aportada por los oferentes y de rechazar las propuestas en las cuales se incluya información inconsistente o que no corresponda a la realidad, sin perjuicio de las eventuales acciones civiles y penales a que haya lugar.

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

2.2 COPIA DE CONTRATOS CON ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN O ACTA DE LIQUIDACIÓN

El proponente debe presentar entre los folios contentivos de su ofrecimiento, copia de contratos celebrados y ejecutados con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales, relacionadas con el objeto del presente proceso, cuyo valor en conjunto se igual o superior al 100% del presupuesto oficial previsto para el mismo.

No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el Artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Si el contrato cuya experiencia se pretende hacer valer ha sido suscrito con la Base Naval ARC Bogotá, bastará la indicación del número del contrato, objeto y fecha de suscripción.

Para los consorcios o uniones temporales, la experiencia habilitante será la sumatoria de la experiencia de sus integrantes.

En mi calidad de oferente entiendo y acepto que todas las especificaciones técnicas descritas en el presente anexo son de obligatorio cumplimiento y me comprometo a ejecutar el contrato en caso de resultar adjudicatario con lo establecido en la invitación, los documentos que lo integran y las normas que regulan la materia.

FIRMA OFERENTE
NOMBRE OFERENTE
DIRECCIÓN
CORREO ELECTRÓNICO
TELEFONO

Capitán de Navío LUIS FERNANDO SERNA HERRERA
Comandante Comando Alistamiento de la Aviación Naval

TN Cortes Julio
ESTRUCTURADOR TÉCNICO

TN Ariza Juan
ESTRUCTURADOR ECONÓMICO

ANEXO B.
MATRIZ DE RIESGOS

	NUMÉRICA	HISTÓRICA			IMPACTO				
					INSIGNIFICANTE	MENOR	MODERADO	MAYOR	CATASTRÓFICO
					1	2	3	4	5
PROBABILIDAD	1 EN 10.000-100.000	Puede ocurrir pero solo en circunstancias excepcionales	RARO	1	2	3	4	5	6
	1 EN 1.000-10.000	Podria ocurrir pero dudoso	IMPROBABLE	2	3	4	5	6	7
	1 EN 100-1.000	Podria ocurrir en cualquier momento futuro	POSIBLE	3	4	5	6	7	8
	1 EN 10-100	Probablemente ocurrirá	PROBABLE	4	5	6	7	8	9
	1 EN 10	Se espera que ocurra en la mayoría de circunstancias	CASI CIERTO	5	6	7	8	9	10

Tabla 2. Matriz de riesgos

El orden de prioridades fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; probable; casi cierto) y de su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación de acuerdo con Tabla 8. Prioridad de tratamiento y control del riesgo

N°	Factor de escogencia y calificación
Riesgo > 7	Riesgo Extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 <= Riesgo <= 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
Riesgo = 5	Riesgo Medio: Especificar responsabilidad de la administración
Riesgo < 5	Riesgo Bajo: Administrar por procedimientos de rutina

Tabla 3. Prioridad de tratamiento y control del riesgo

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	descripción (qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	A quien se le asigna?	Implementad Tratamiento/controles a ser os	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución el contrato	Persona que implementa el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha término tratamiento	Monitoreo y revisión	
													probabilidad	impacto	Valoración del riesgo					Forma de realizar monitoreo	Periodicidad monitoreo / Cuando?
1	General	Externo	Planeación	Social o político	dispersión de la normatividad	En materia de contratación estatal, existen numerosas normas, directrices, conceptos e interpretaciones sobre el procedimiento de contratación	3	1	4 (Riesgo bajo)	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Hacer seguimiento de las normas de contratación y de sus modificaciones para aplicarlas acorde vigencia.	3	1	4	NO	Asesor de Contratación	POR REVISAR Y COMPLETAR	POR REVISAR Y COMPLETAR	Verificando el portal de CCE	Semanal
2	General	Interno	Planeación	Operacional	deficiente determinación de especificaciones técnicas mínimas y variación de las mismas durante la ejecución del contrato	Las especificaciones técnicas mínimas no permiten que se satisfaga la necesidad y requieran modificaciones que aumente el monto de los bienes o servicios	2	2	4(Riesgo bajo)	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Efectuar verificación del estudio previo presentado realizando observaciones cuando las especificaciones no ofrecen claridad	2	2	4	SI	Usuario /gerente de proyecto Asesor de contratación	Con la llegada del estudio previo	Cinco días hábiles siguientes a la recepción	Documento solicitando aclaración	Permanente n la planeación y selección
3	General	Externo	Selección	Económico	Colusión de los proveedores en el desarrollo del proceso.	El proceso adelantado no logra condiciones competitivas	2	2	4(Riesgo bajo)	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Efectuar verificación del estudio de mercado presentado realizando comparando las cotizaciones con las adquisiciones realizadas por otras entidades (cuando aplique)	1	2	3	NO	Usuario /gerente de proyecto Comité estructurador	Con la llegada del estudio previo	Cinco días hábiles siguientes a la recepción	Documento solicitando aclaración	Permanente n la planeación y selección
4	General	Externo	Selección	Económico	Baja participación de los proponentes	Poca competencia en el proceso	2	2	5	Riesgo medio	Unidad delegataria	Efectuar socialización de los procesos contractuales a través del SECOP.	1	3	4	NO	Unidad delegataria	Con la llegada del estudio previo	Cinco días hábiles siguientes a la recepción	Documento solicitando aclaración	Permanente n la planeación y selección
5	General	Externo	Selección	Económico	presentación de ofertas artificialmente bajas	El bien o servicio no cumple con las calidades y exigencias técnicas requeridas. -no se justifique adecuadamente El precio artificialmente bajo y durante la ejecución del contrato se solicite restablecimiento del equilibrio económico	2	2	4	Riesgo bajo	Proponente	Analizar estudio de mercado que demuestre si los precios son artificialmente bajos y de ser así requerir al proponente para que explique y demuestre porque sostiene esos precios. En la ejecución se deberá hacer exigible la entrega del bien o servicio de conformidad con las condiciones técnicas requeridas.	2	2	4	SI	Comité evaluador respectivo	Termino de evaluación de propuestas	Termino de adjudicación	Revisión de evaluaciones y observaciones a las mismas	previo a la adjudicación
6	General	Interno	Contratación	Operacional	reclamos de terceros sobre la selección del oferente que retrasen el perfeccionamiento del contrato	Retraso en el inicio de la ejecución y cumplimiento del contrato, y por lo tanto no satisfacción oportuna de la necesidad.	2	2	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Responder y aclarar en el menor tiempo posible las observaciones presentadas	2	2	4	NO	Jefe División precontractual	Termino de evaluación de las propuestas	Termino de evaluación de las propuestas	Revisión de respuestas de los comités	Previo a la adjudicación

7	General	Interno	Contratación	Operacional	incumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato que generan dilaciones en su inicio	Retraso en el inicio de la ejecución y cumplimiento del contrato, y por lo tanto no satisfacción oportuna de la necesidad.	1	1	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Gestión oportuna para agilizar los trámites administrativos internos que permitan inicio oportuno de la ejecución del contrato e impidan variación de precios del producto ofertado	1	1	2	SI	Dependencia Presupuesto	Termino para el cumplimiento de requisitos de ejecución	Termino para el cumplimiento de requisitos de ejecución	Verificación cumplimiento requisitos de ejecución a cargo de la entidad	Una vez suscrito el contrato
8	General	Interno	Planeación	Operacional	Cambio de lugar de ejecución del contrato y ejecución de actividades adicionales a las establecidas en el contrato	Modificación de las condiciones del contrato y aumento del costo estimado para la ejecución del mismo.	2	2	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	El usuario/gerente de proyecto, deberá efectuar una adecuada planeación del proceso o prever cuando se presenten cambios el restablecimiento de las prestaciones mutuas del mismo	2	2	4	SI	Gerente de Proyecto / usuario	Estructuración del estudio previo Durante la ejecución del	Hasta la ejecución del contrato	Revisión estudio previo	Permanente
9	General	Interno	Contratación	Social o político	Incremento anormal de los insumos propios del bien o servicio contratado	Desequilibrio económico del contrato por variación de precios de los bienes o servicios	3	1	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Desplegar un comportamiento que convenga a la realización y ejecución del contrato sin olvidar que el interés del otro contratante también debe cumplirse y cuya satisfacción depende en buena medida de la lealtad y corrección de la conducta propia.	3	1	4	NO	Gerente de proyecto / usuario Delegatario contractual	Durante la ejecución del contrato	Durante la ejecución del contrato	Análisis de precios del sector a la fecha de ejecución y restablecimie nto del equilibrio económico	indeterminado
10	General	Externo	Planeación	Social o político	Expedición de normas generales, abstractas e impersonales , con incidencia directa o indirecta en la relación negociar.	Actos generales de la administración "hecho del príncipe"	3	1	4	Riesgo bajo	Unidad delegataria	Hacer seguimiento de las normas que afectan la ejecución del contrato en los términos pactados y en caso de afectación del punto de no perdida, efectuar los ajustes presupuestales respectivos, realizando la modificación del contrato	3	1	4	NO	Delegatario contractual Asesor de contratación	Permanente	Permanente	Seguimiento a los cambios en materia jurídica, presupuestal, tributaria y en general las que tengan incidencia en el contrato	Permanente

Tabla 4. Matriz de identificación de riesgos

ANEXO "C"
PROPUESTA ECONÓMICA

El (los) suscrito (s), _____(persona natural), en calidad de representante legal de _____ (se incluye cuando aplique y el nombre de la persona jurídica que representa), manifiesto bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la presentación del presente anexo, que conozco en su totalidad las especificaciones técnicas, fichas técnicas, plazo de ejecución, ubicación del lugar de ejecución y condiciones de entrega del contrato que se llegare a suscribir, y hacen parte del proceso No. (INCLUIR NO. DEL PROCESO) cuyo objeto es contratar la prestación del servicio de alimentación a bordo de las aeronaves de la Armada Nacional y por ende efectuado el análisis detallado de los gastos que genere la ejecución del objeto del presente proceso tales como adquisición de insumos, elementos, materiales, accesorios, entregas, recursos físicos y humanos, así como los montos que genere su desplazamiento/transporte, manutención, pasajes, viáticos, prestaciones laborales, sociales y riesgos laborales, dotación de vestido de labor y de protección acuerdo normas vigentes, y en general los necesarios para garantizar la funcionalidad de los bienes/servicios, serán de mi resorte exclusivo y por ende correrán a mi cargo en caso de resultar adjudicatario.

ALMUERZO ALMUERZOS CALIENTE			
OPCIÓN	**MENÚ**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**LOMO DE RES MEDALLON 125 GRS** SALSA VINO MALBEC PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA AMERICANA** MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) TOMATE TIPO CEREZA ADEREZO CREMOSO RANCHERO COPA VINAGRETA 1 OZ.		
2	**ROBALO A LA PLANCHA 125 GRS** SALSA MANTEQUILLA AL LIMON ARROZ AMARILLO CALABACIN AMARILLO SALTEADO ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA MEDITERRANEA** MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) MAZORQUITAS BABY ACEITE DE OLIVA VINAGRE BALSAMICO COPA VINAGRETA 1 OZ.		
3	**PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS** SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA DE VERANO** LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA		
4	**LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 125 GRS** SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **GARDEN SALAD** LECHUGA VERDE TOMATE CASCO MAIZ TIERNO SALTEADO VINAGRETA ITALIANA CLASICA COPA VINAGRETA 1 OZ.		

5	**TRUCHA AL AJILLO 125 GRS** TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES. POSTRE: PIE DE LIMON **ENSALADA DE VERANO** LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA		
6	**MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA 125 GRS** ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMADE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA. PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, SERVIDO CON VEGETALES ORIENTALES Y PAPA PURE. POSTRE: TORTA SELVA.		
7	**CREPE DE STROGANOFF** CREPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES ENSU SALSA STROGANOFF		
8	**CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES** CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO		
9	**CREPES DE POLLO, QUESO** CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES.		
10	**PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS** LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE.		
11	**HAMBURGUESA ARTESANAL** PAN ARTESANAL, 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA, VEGETALES; TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA. SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA.		
	DESAYUNO		
	DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**OMELETTE CON QUESO CAMPESINO** OMELETTE QUESO TIPO CAMPESINO SALCHICHAS MAIZ TIERNO AREPA BLANCA DE MAIZ **FRUTA** MELON PIÑA PAPAYA FRESA PAN INTEGRAL X 30 GR		
2	**HUEVOS PERICOS** HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE AREPA BLANCA DE MAIZ **FRUTA** PIÑA KIWI PAPAYA UVAS ROJAS PAN DE MAIZ X 30 GR		
3	**HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA** TOCINETA GRISPY HUEVOS REVUELTOS **FRUTA** PATILLA MELON UCHUVAS PAN CALENTANO X 30 GR		
4	**DESAYUNO AMERICANO** HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO ACOMPAÑADOS DE JAMON O SALCHICHA O CON SALCHICHA VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON)		

5	**DESAYUNO GOURMET** BOWL DE FRUTAS (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA,		
6	**DESAYUNO TIPICO** PORCION DE FRUTAS (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMAL, AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES, MANTEQUILLA Y MERMELADA		
SNACK CALIENTE		**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO		
2	PASTEL DE JAMON Y QUESO		
3	PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR)		
4	PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GM.		
5	PALITOS DE QUESO 100 GM.		
6	HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR		
7	AREPA CON HUEVO 120 GM Y SUERO COSTEÑO		
8	AREPA BOYACENSE 60 GM.		
SNACK FRIO		**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO CON LECHUGA Y TOMATE		
2	SANDUCHE DE ROAST BEEF CON QUESO		
3	SANDUCHE DE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE		
4	ENSALADA DE FRUTAS GRANDE KIWI MANGO PIÑA PAPAYA MELON		
5	PICADA DE QUESOS CON JAMON Y FRUTAS		
MISCELANEOS		**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	AGUA NATURAL MINERAL 300 CC		
2	GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC		
3	AZUCAR CAJA X 100		
4	CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100		
5	ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100		
6	JUGOS EN CAJA 300 CC		
7	PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GRS		
8	HIELO CUBO 01 KG		
9	HIELO SECO 01 KG		
10	JUGOS NATURALES 600 CC		
11	JUGOS NATURALES 1000 CC		
12	TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS		
13	LECHE EN CAJA 01 LT		
14	YOGURT VARIOS SABORES 330 GRS		
15	LECHE DE ALMENDRAS 01 LT		
16	BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML.		
17	CHOCOLATINA JET PERSONAL		
18	BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC		

19	VASO DE CARTON PARA CAFÉ X 50 UNIDADES		
20	VASO PLASTICO PARA LIQUIDOS X 50 UNIDADES		

Tabla 5. Propuesta económica

NOTA 1: La adjudicación del contrato será hasta por la totalidad del presupuesto asignado.

NOTA 2: El proponente deberá presentar su propuesta económica por los servicios y en cantidad unitaria, con el fin de ser evaluado y efectuar la adjudicación total del presupuesto oficial asignado de acuerdo con el presente anexo.

Capitán de Navío LUIS FERNANDO SERNA HERRERA
Comandante Comando Alistamiento de la Aviación Naval

TN Cortes Julio
ESTRUCTURADOR TÉCNICO

TN Ariza Juan
ESTRUCTURADOR ECONÓMICO

ANEXO "D"
ESTUDIO DE MERCADO

En cumplimiento de lo establecido en las normas vigentes, se realizó el presente estudio de mercado, teniendo en cuenta procesos publicados en el SECOP II durante las vigencias 2021 y 2022 y las cotizaciones efectuadas por los proveedores consultados, que permitieron determinar el valor del presupuesto oficial del presente proceso, así como el valor estimado de los servicios objeto de adquisición.

ALMUERZO ALMUERZOS CALIENTE								
OPCIÓN	MENÚ	H&M PROYECTOS Y SUMINISTROS S.A.S NIT 901029278-5		SUMINISTROY SERVICIOS INTEGRALES INDUSTRIALES AGUTELA S.A.S NIT 901157240-4		PRECIOS HISTORICOS AÑO 2022 CON INCREMENTO IPC 13,25%		VALOR PROMEDIO
		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
1	**LOMO DE RES MEDALLON 125 GRS** SALSA VINO MALBEC PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA AMERICANA** MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) TOMATE TIPO CEREZA ADEREZO CREMOSO RANCHERO COPA VINAGRETA 1 OZ.	$ 50.000,00	$ 50.000,00	$ 52.000,00	$ 52.000,00	$ 41.902,50	$ 41.902,50	$ 47.967,50
2	**ROBALO A LA PLANCHA 125 GRS** SALSA MANTEQUILLA AL LIMON ARROZ AMARILLO CALABACIN AMARILLO SALTEADO ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA MEDITERRANEA** MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) MAZORQUITAS BABY ACEITE DE OLIVA VINAGRE BALSAMICO COPA VINAGRETA 1 OZ.	$ 50.000,00	$ 50.000,00	$ 55.000,00	$ 55.000,00	$ 41.902,50	$ 41.902,50	$ 48.967,50
3	**PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS** SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA DE VERANO** LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA	$ 48.000,00	$ 48.000,00	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 39.637,50	$ 39.637,50	$ 42.545,83
4	**LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 125 GRS** SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **GARDEN SALAD** LECHUGA VERDE TOMATE CASCO MAIZ TIERNO SALTEADO VINAGRETA ITALIANA CLASICA COPA VINAGRETA 1 OZ.	$ 48.000,00	$ 48.000,00	$ 45.000,00	$ 45.000,00	$ 39.637,50	$ 39.637,50	$ 44.212,50

5	**TRUCHA AL AJILLO 125 GRS** TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES. POSTRE: PIE DE LIMON **ENSALADA DE VERANO** LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA	$ 48.000,00	$ 48.000,00	$ 45.000,00	$ 45.000,00	$ 39.637,50	$ 39.637,50	$ 44.212,50
6	**MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA 125 GRS** ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA DE LA CASA. PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, SERVIDO CON VEGETALES ORIENTALES Y PAPA PURE. POSTRE: TORTA SELVA.	$ 48.000,00	$ 48.000,00	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 39.637,50	$ 39.637,50	$ 42.545,83
7	**CREPE DE STROGANOFF** CREPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES EN SU SALSA STROGANOFF	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 35.107,50	$ 35.107,50	$ 38.369,17
8	**CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES** CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 35.000,00	$ 35.000,00	$ 33.975,00	$ 33.975,00	$ 36.325,00
9	**CREPES DE POLLO, QUESO** CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES.	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 35.000,00	$ 35.000,00	$ 33.975,00	$ 33.975,00	$ 36.325,00
10	**PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS** LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE.	$ 62.000,00	$ 62.000,00	$ 65.000,00	$ 65.000,00	$ 48.697,50	$ 48.697,50	$ 58.565,83
11	**HAMBURGUESA ARTESANAL** PAN ARTESANAL, 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA, VEGETALES; TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA. SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA.	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 45.000,00	$ 45.000,00	$ 33.975,00	$ 33.975,00	$ 39.658,33
	DESAYUNOS							
	DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN							
1	**OMELETTE CON QUESO CAMPESINO** OMELETTE QUESO TIPO CAMPESINO SALCHICHAS MAIZ TIERNO AREPA BLANCA DE MAIZ **FRUTA** MELON PIÑA PAPAYA FRESA PAN INTEGRAL X 30 GR	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 22.650,00	$ 22.650,00	$ 26.883,33
2	**HUEVOS PERICOS** HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE AREPA BLANCA DE MAIZ **FRUTA** PIÑA KIWI PAPAYA UVAS ROJAS PAN DE MAIZ X 30 GR	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 22.650,00	$ 22.650,00	$ 26.883,33
3	**HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA** TOCINETA GRISPY HUEVOS REVUELTOS **FRUTA** PATILLA MELON UCHUVAS PAN CALENTANO X 30 GR	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 22.650,00	$ 22.650,00	$ 26.883,33

4	**DESAYUNO AMERICANO** HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO ACOMPAÑADOS DE JAMON O SALCHICHA O CON SALCHICHA VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON)	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 22.650,00	$ 22.650,00	$ 26.883,33
5	**DESAYUNO GOURMET** BOWL DE FRUTAS (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 22.650,00	$ 22.650,00	$ 26.883,33
6	**DESAYUNO TIPICO** PORCION DE FRUTAS (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMAL, AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES, MANTEQUILLA Y MERMELADA	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 22.650,00	$ 22.650,00	$ 26.883,33
	SNACK CALIENTE							
1	CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 8.493,75	$ 8.493,75	$ 11.831,25
2	PASTEL DE JAMON Y QUESO	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 7.814,25	$ 7.814,25	$ 11.604,75
3	PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR)	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 7.814,25	$ 7.814,25	$ 11.604,75
4	PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GM.	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 7.814,25	$ 7.814,25	$ 11.604,75
5	PALITOS DE QUESO 100 GM.	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 7.814,25	$ 7.814,25	$ 11.604,75
6	HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 7.814,25	$ 7.814,25	$ 11.604,75
7	AREPA CON HUEVO 120 GM Y SUERO COSTEÑO	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 7.361,25	$ 7.361,25	$ 11.453,75
8	AREPA BOYACENSE 60 GM.	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 7.927,50	$ 7.927,50	$ 11.642,50
	SNACK FRIO							
1	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO CON LECHUGA Y TOMATE	$ 26.000,00	$ 26.000,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 21.517,50	$ 21.517,50	$ 25.172,50
2	SANDUCHE DE ROAST BEEF CON QUESO	$ 27.900,00	$ 27.900,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 22.083,75	$ 22.083,75	$ 25.994,58
3	SANDUCHE DE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE	$ 27.900,00	$ 27.900,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 23.216,25	$ 23.216,25	$ 26.372,08
4	ENSALADA DE FRUTAS GRANDE KIWI MANGO PIÑA PAPAYA MELON	$ 18.000,00	$ 18.000,00	$ 20.000,00	$ 20.000,00	$ 15.288,75	$ 15.288,75	$ 17.762,92
5	PICADA DE QUESOS CON JAMON Y FRUTAS	$ 27.000,00	$ 27.000,00	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 21.517,50	$ 21.517,50	$ 24.505,83
	MISCELANEOS							
1	AGUA NATURAL MINERAL 300 CC	$ 3.000,00	$ 3.000,00	$ 2.890,00	$ 2.890,00	$ 2.378,25	$ 2.378,25	$ 2.756,08
2	GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 8.200,00	$ 8.200,00	$ 5.436,00	$ 5.436,00	$ 7.212
3	AZUCAR CAJA X 100	$ 20.000,00	$ 20.000,00	$ 22.000,00	$ 22.000,00	$ 13.590,00	$ 13.590,00	$ 18.530,00
4	CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100	$ 20.000,00	$ 18.000,00	$ 18.000,00	$ 18.000,00	$ 13.137,00	$ 13.137,00	$ 16.379,00
5	ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 19.818,75	$ 19.818,75	$ 26.606,25
6	JUGOS EN CAJA 300 CC	$ 5.000,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00	$ 3.386,18	$ 3.386,18	$ 4.462,06
7	PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GRS	$ 6.000,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00	$ 2.661,38	$ 2.661,38	$ 4.887,13
8	HIELO CUBO 01 KG	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 9.966,00	$ 9.966,00	$ 13.322,00

9	HIELO SECO 01 KG	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 9.966,00	$ 9.966,00	$ 13.322,00
10	JUGOS NATURALES 600 CC	$ 12.500,00	$ 12.500,00	$ 12.500,00	$ 12.500,00	$ 9.060,00	$ 9.060,00	$ 11.353,33
11	JUGOS NATURALES 1000 CC	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 16.987,00	$ 16.987,00	$ 22.329,00
12	TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS	$ 20.000,00	$ 20.000,00	$ 20.000,00	$ 20.000,00	$ 11.551,00	$ 11.551,00	$ 17.183,67
13	LECHE EN CAJA 01 LT	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 7.927,50	$ 7.927,50	$ 10.642,50
14	YOGURT VARIOS SABORES 330 GRS	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 5.096,25	$ 5.096,25	$ 7.032,08
15	LECHE DE ALMENDRAS 01 LT	$ 35.000,00	$ 35.000,00	$ 35.000,00	$ 35.000,00	$ 22.650,00	$ 22.650,00	$ 30.883,33
16	BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML.	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 5.662,50	$ 5.662,50	$ 7.887,50
17	CHOCOLATINA JET PERSONAL	$ 2.500,00	$ 2.500,00	$ 2.500,00	$ 2.500,00	$ 962,63	$ 962,63	$ 1.987,54
18	BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 14.880,00	$ 14.880,00	$ 4.473,38	$ 4.473,38	$ 11.451,13
19	VASO DE CARTON PARA CAFÉ X 50 UNIDADES	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 22.490,00	$ 22.490,00	$ 13.590,00	$ 13.590,00	$ 20.360,00
20	VASO PLASTICO PARA LIQUIDOS X 50 UNIDADES	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 16.500,00	$ 16.500,00	$ 5.549,25	$ 5.549,25	$ 15.683,08

Tabla 6. Análisis de mercado

Por otro lado, se analizaron diferentes Procesos de Contratación llevados a cabo durante las vigencias 2021 y 2022 encontrando los siguientes contratos ejecutados por Entidades Estatales, con objeto similar o equivalente:

ÍTEM	BIEN/SERVICIO	EJÉRCITO NACIONAL	
		CONTRATISTA	VALOR UNITARIO
01	"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE PARA EL COMANDO DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL RESERVAS".	**SOCIEDAD HOTELERA TEQUENDAMA S.A.**	$ 40.000.000,00
		ALCALDIA MUNICIPIO DE ACACIAS	
ÍTEM	**BIEN/SERVICIO**	**CONTRATISTA**	**VALOR UNITARIO**
01	"SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE OPERAN EN EL MUNICIPIO DE ACACIAS – META EN ACTIVIDADES QUE REQUIERAN FORTALECER LA SEGURIDAD Y EL ORDEN PUBLICO"	**ANGY CATHERINE MARIN VALBUENA**	$ 36.047.000,00

Tabla 7. Valor de adquisición entidades públicas

Capitán de Navío LUIS FERNANDO SERNA HERRERA
Comandante Comando Alistamiento de la Aviación Naval

TN Cortes Julio
ESTRUCTURADOR TÉCNICO

TN Ariza Juan
ESTRUCTURADOR ECONÓMICO

H&M S.A.S
Proyectos y Suministros

Bogotá, 18 de enero de 2023

Señores
ARMADA NACIONAL BASE NAVAL No. 6 ARC BOGOTA

Ref. : COTIZACION 01

Cordial saludo,

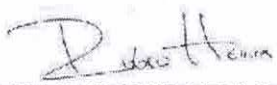
Yo, RUBEN DARIO HERRERA ATENCIO, actuando como representante legal de PROYECTOS Y SUMNISTROS H & M S.A.S, hago cotización seria para la ARMADA NACIONAL BASE NAVAL No. 6 ARC BOGOTA

ALMUERZO			
ALMUERZOS CALIENTE			
OPCION	**MENU**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**LOMO DE RES MEDALLON 125 GRS** SALSA VINO MALBEC PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA AMERICANA** MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) TOMATE TIPO CEREZA ADEREZO CREMOSO RANCHERO COPA VINAGRETA 1 OZ.	50.000	50.000
2	**ROBALO A LA PLANCHA 125 GRS** SALSA MANTEQUILLA AL LIMON ARROZ AMARILLO CALABACIN AMARILLO SALTEADO ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA MEDITERRANEA** MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR) MAZORQUITAS BABY ACEITE DE OLIVA VINAGRE BALSAMICO COPA VINAGRETA 1 OZ.	50.000	50.000
3	**PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS** SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **ENSALADA DE VERANO** LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA	48.000	48.000
4	**LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 125 GRS** SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA **GARDEN SALAD** LECHUGA VERDE TOMATE CASCO MAIZ TIERNO SALTEADO VINAGRETA ITALIANA CLASICA COPA VINAGRETA 1 OZ.	48.000	48.000
5	**TRUCHA AL AJILLO 125 GRS** TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES. POSTRE: PIE DE LIMON **ENSALADA DE VERANO** LECHUGA MORADA PAPA CUBOS COCINADA CEBOLLA BLANCA PLUMAS MAYONESA PEREJIL PICADO TOMATE TIPO CEREZA	48.000	48.000
6	**MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA 125 GRS** ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA. PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, SERVIDO CON	48.000	*48.000*

	VEGETALES ORIENTALES Y PAPA PURE. POSTRE: TORTA SELVA.		
7	**CREPE DE STROGANOFF** CREPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES EN SU SALSA STROGANOFF	40.000	40.000
8	**CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES** CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO	40.000	40.000
9	**CREPES DE POLLO, QUESO** CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES.	40.000	40.000
10	**PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS** LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE.	62.000	62.000
11	**HAMBURGUESA ARTESANAL** PAN ARTESANAL , 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA, VEGETALES; TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA. SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA.	40.000	40.000
	DESAYUNOS		
	DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	**OMELETTE CON QUESO CAMPESINO** OMELETTE QUESO TIPO CAMPESINO SALCHICHAS MAIZ TIERNO AREPA BLANCA DE MAIZ **FRUTA** MELON PIÑA PAPAYA FRESA PAN INTEGRAL X 30 GR	30.000	30.000
2	**HUEVOS PERICOS** HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE AREPA BLANCA DE MAIZ **FRUTA** PIÑA KIWI PAPAYA UVAS ROJAS PAN DE MAIZ X 30 GR	30.000	30.000
3	**HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA** TOCINETA GRISPY HUEVOS REVUELTOS **FRUTA** PATILLA MELON UCHUVAS PAN CALENTANO X 30 GR	30.000	30.000
4	**DESAYUNO AMERICANO** HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO ACOMPAÑADOS DE JAMON O SALCHICHA O CON SALCHICHA VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA PORCION DE FRUTA (PAPAYA MELON)	30.000	30.000
5	**DESAYUNO GOURMET** BOWL DE FRUTAS (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA,	30.000	30.000
6	**DESAYUNO TIPICO** PORCION DE FRUTAS (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMAL, AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES, MANTEQUILLA Y MERMELADA	30.000	30.000
	SNACK CALIENTE	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO	12.000	12.000
2	PASTEL DE JAMON Y QUESO	12.000	12.000
3	PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR)	12.000	12.000
4	PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GM.	12.000	12.000
5	PALITOS DE QUESO 100 GM.	12.000	12.000
6	HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR	12.000	12.000
7	AREPA CON HUEVO 120 GM Y SUERO COSTEÑO	12.000	12.000
8	AREPA BOYACENSE 60 GM.	12.000	12.000
	SNACK FRIO	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO CON LECHUGA Y TOMATE	26.000	26.000
2	SANDUCHE DE ROAST BEEF CON QUESO	27.900	27.900
3	SANDUCHE DE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE	27.900	27.900
4	ENSALADA DE FRUTAS GRANDE KIWI MANGO PIÑA PAPAYA MELON	18.000	18.000

5	PICADA DE QUESOS CON JAMON Y FRUTAS	27.000	27.000
	MISCELANEOS	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	AGUA NATURAL MINERAL 300 CC	3.000	3.000
2	GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC	8.000	8.000
3	AZUCAR CAJA X 100	20.000	20.000
4	CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100	20.000	20.000
5	ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100	30.000	30.000
6	JUGOS EN CAJA 300 CC	5.000	5.000
7	PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GRS	6.000	6.000
8	HIELO CUBO 01 KG	15.000	15.000
9	HIELO SECO 01 KG	15.000	15.000
10	JUGOS NATURALES 600 CC	12.500	12.500
11	JUGOS NATURALES 1000 CC	25.000	25.000
12	TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS	20.000	20.000
13	LECHE EN CAJA 01 LT	12.000	12.000
14	YOGURT VARIOS SABORES 330 GRS	8.000	8.000
15	LECHE DE ALMENDRAS 01 LT	35.000	35.000
16	BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML.	9.000	9.000
17	CHOCOLATINA JET PERSONAL	2.500	2.500
18	BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC	15.000	15.000
19	VASO DE CARTON PARA CAFÉ X 50 UNIDADES	25.000	25.000
20	VASO PLASTICO PARA LIQUIDOS X 50 UNIDADES	12.000	12.000

Atentamente,



RUBEN DARIO HERRERA ATENCIO
C.C. Nº **1.128.056.755** de Cartagena
REPRESENTANTE LEGAL **PROYECTOS Y SUMNISTROS H & M S.A.S**
NIT: 901029278-5
Correo: proyectoysuministro123@hotmail.com

SUMINISTRO Y SERVICIOS INTEGRALES E INDUSTRIALES AGUTELA S.A.S

Nit: 901157240-4

Bogotá D, c, 17 de enero de 2023

Señores

ARMADA NACIONAL BASE NAVAL No. 6 ARC BOGOTA

REF: cotización No. 13

OBJETO: SERVICIO DE CATERING

Cordial saludo,

*Yo, **laura gonzalez gonzalez,** actuando como representante legal de **SUMINISTROS Y SERVICIOS INTEGRALES E INDUSTRIALES AGUTELA S.A.S**, hago cotización seria para la **ARMADA NACIONAL BASE NAVAL No. 6 ARC BOGOTA**:*

ALMUERZO			
ALMUERZOS CALIENTE			
OPCIÓN	***MENÚ***	***VALOR UNITARIO***	***VALOR TOTAL***
1	***LOMO DE RES MEDALLON 125 GRS*** ***SALSA VINO MALBEC*** ***PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA*** ***ZANAHORIA ROSTIZADA EN CUBOS*** ***CALABACIN ROSTIZADO EN CUBOS*** ***ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA*** ***ENSALADA AMERICANA*** ***MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR)*** ***TOMATE TIPO CEREZA*** ***ADEREZO CREMOSO RANCHERO*** ***COPA VINAGRETA 1 OZ.***	***52.000***	***52.000***
2	***ROBALO A LA PLANCHA 125 GRS*** ***SALSA MANTEQUILLA AL LIMON*** ***ARROZ AMARILLO*** ***CALABACIN AMARILLO SALTEADO*** ***ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA*** ***ENSALADA MEDITERRANEA*** ***MIX DE LECHUGAS (MORADA 15 GR, VERDE 15 GR, ESCAROLA 15 GR)***	***55.000***	***55.000***

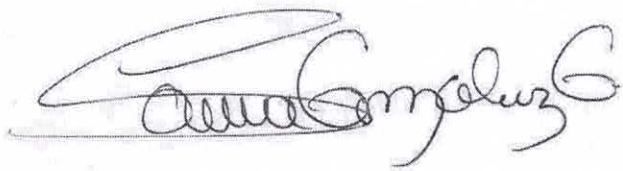
	MAZORQUITAS BABY *ACEITE DE OLIVA* *VINAGRE BALSAMICO* *COPA VINAGRETA 1 OZ.*		
3	*PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ALBAHACA Y QUESO MOZARELLA 125 GRS* *SALSA DE TOMATE ASADO SAZON ITALIANO* *PURE DE PAPA RUSTICO CON TOCINETA* *ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA* *ENSALADA DE VERANO* *LECHUGA MORADA* *PAPA CUBOS COCINADA* *CEBOLLA BLANCA PLUMAS* *MAYONESA* *PEREJIL PICADO* *TOMATE TIPO CEREZA*	*40.000*	*40.000*
4	*LOMO DE CERDO RELLENO CON CIRUELAS PASAS 125 GRS* *SALSA OPORTO CON MANZANA VERDE PICADAS* *CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL HORNO CON ROMERO* *ESPINACAS LA VAPOR CON BALSAMICO* *ALU FOIL CUP (SALSA) 1,5 Oz. CON TAPA* *GARDEN SALAD* *LECHUGA VERDE* *TOMATE CASCO* *MAIZ TIERNO SALTEADO* *VINAGRETA ITALIANA CLASICA* *COPA VINAGRETA 1 OZ.*	*45.000*	*45.000*
5	*TRUCHA AL AJILLO 125 GRS* *TRUCHA AL AJILLO TOSTADO, DUQUESAS DE PAPA, ESTOFADO DE VEGETALES.* *POSTRE: PIE DE LIMON* *ENSALADA DE VERANO* *LECHUGA MORADA* *PAPA CUBOS COCINADA* *CEBOLLA BLANCA PLUMAS* *MAYONESA* *PEREJIL PICADO* *TOMATE TIPO CEREZA*	*45.000*	*45.000*
6	*MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA 125 GRS* *ENTRADA FRIA TIRADITO DE PESCADO BLANCO (FINAS LAMINAS DE PESCADO, MACERADO EN LECHE DE TIGRE), SERVIDO SOBRE CAMA DE LECHUGAS ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA, DE LA CASA. PLATO FUERTE: MEDALLONES DE POLLO A LA PARRILLA, BAÑADOS EN SALSA DE FRUTOS SECOS, SERVIDO CON VEGETALES ORIENTALES Y PAPA PURE. POSTRE: TORTA SELVA.*	*40.000*	*40.000*
7	*CREPE DE STROGANOFF*	*40.000*	*40.000*

	CREPES CLÁSICO. 250 GR DE JULIANAS DE LOMO Y 150 GR DE CHAMPIÑONES EN SU SALSA STROGANOFF		
8	CREPES POLLO QUESO Y CHAMPIÑONES CREPE CLÁSICO, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA 150 GR DE CHAMPIÑONES Y 100 GR DE QUESO	35.000	35.000
9	CREPES DE POLLO, QUESO CREPE CLÁSICA, 250 GR DE POLLO EN SALSA DE LA CASA, 150 GR DE QUESO HOLANDES.	35.000	35.000
10	PARRILLADA BOGOTANA, TIPO BUFFET. 350 GRS LOMO ANCHO, CERDO, POLLO, CHORIZO, MORCILLA, AREPA, PAPA, MAZORCA Y ENSALADA DE AGUACATE.	65.000	65.000
11	HAMBURGUESA ARTESANAL PAN ARTESANAL , 250 GR DE CARNE DE RES ARTESANAL, ASADA EN LA PARRILLA, VEGETALES; TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA. SALSAS: MOSTAZA, TOMATE, MAYONESA Y DE LA CASA.	45.000	45.000
	DESAYUNOS		
	DESAYUNOS COMPLETOS CON FRUTA Y PAN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	OMELETTE CON QUESO CAMPESINO OMELETTE QUESO TIPO CAMPESINO SALCHICHAS MAIZ TIERNO AREPA BLANCA DE MAIZ FRUTA MELON PIÑA PAPAYA FRESA PAN INTEGRAL X 30 GR	28.000	28.000
2	HUEVOS PERICOS HUEVOS REVUELTOS CON CEBOLLA Y TOMATE AREPA BLANCA DE MAIZ FRUTA PIÑA KIWI PAPAYA UVAS ROJAS PAN DE MAIZ X 30 GR	28.000	28.000
3	HUEVOS REVUELTOS CON TOCINETA TOCINETA GRISPY HUEVOS REVUELTOS FRUTA	28.000	28.000

	PATILLA MELON UCHUVAS PAN CALENTANO X 30 GR		
4	DESAYUNO AMERICANO HUEVOS REVUELTOS AL GUSTO ACOMPAÑADOS DE JAMON O SALCHICHA O CON SALCHICHA VARIEDAD DE PANES X 30G MINIMO MANTEQUILLA Y MERMELADA PORCIÓN DE FRUTA (PAPAYA MELON)	28.000	28.000
5	DESAYUNO GOURMET BOWL DE FRUTAS (KIWI, MANGO, Y FRESA SOBRE CAMA DE GRANADILLA) AROMATIZADA CON YERBABUENA Y CANELA, HUEVOS BENEDICTINOS CON SALMON O HUEVOS ESPAÑOLES CON JAMON SERRANO O HUEVOS A LA CRIOLLA CON CHORIZO, PANES CON SEMILLAS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA,	28.000	28.000
6	DESAYUNO TIPICO PORCION DE FRUTAS (PAPAYA Y MELON O PIÑA), MINI TAMAL, AREPA ANTIOQUEÑA, HUEVOS COLOMBIANOS, VARIEDAD DE PANES, MANTEQUILLA Y MERMELADA	28.000	28.000
	SNACK CALIENTE	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	CROISSANT RELLENO DE JAMON Y QUESO	15.000	15.000
2	PASTEL DE JAMON Y QUESO	15.000	15.000
3	PASTEL DE POLLO (30 GR) Y CHAMPIÑONES (10 GR)	15.000	15.000
4	PASTEL GLORIA AREQUIPE 120 GM.	15.000	15.000
5	PALITOS DE QUESO 100 GM.	15.000	15.000
6	HOJALDRE CON RELLENO DE CREMA DE CHOCOLATE DECORADO AZUCAR	15.000	15.000
7	AREPA CON HUEVO 120 GM Y SUERO COSTEÑO	15.000	15.000
8	AREPA BOYACENSE 60 GM.	15.000	15.000
	SNACK FRIO	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
1	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO CON LECHUGA Y TOMATE	28.000	28.000
2	SANDUCHE DE ROAST BEEF CON QUESO	28.000	28.000
3	SANDUCHE DE PAVO CON QUESO, LECHUGA Y TOMATE	28.000	28.000
4	ENSALADA DE FRUTAS GRANDE KIWI MANGO PIÑA PAPAYA MELON	20.000	20.000

5	PICADA DE QUESOS CON JAMON Y FRUTAS	25.000	25.000
MISCELANEOS		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	AGUA NATURAL MINERAL 300 CC	2.890	2.890
2	GASEOSA EN LATA VARIADA 300 CC	8.200	8.200
3	AZUCAR CAJA X 100	22.000	22.000
4	CREMA PARA CAFÉ CAJA X 100	18.000	18.000
5	ENDULZANTE DIETETICO CAJA X 100	30.000	30.000
6	JUGOS EN CAJA 300 CC	5.000	5.000
7	PAPAS CHIP EN PAQUETES 40 GRS	6.000	6.000
8	HIELO CUBO 01 KG	15.000	15.000
9	HIELO SECO 01 KG	15.000	15.000
10	JUGOS NATURALES 600 CC	12.500	12.500
11	JUGOS NATURALES 1000 CC	25.000	25.000
12	TE VERDE EN BOLSAS 1.3 GRS	20.000	20.000
13	LECHE EN CAJA 01 LT	12.000	12.000
14	YOGURT VARIOS SABORES 330 GRS	8.000	8.000
15	LECHE DE ALMENDRAS 01 LT	35.000	35.000
16	BEBIDA HIDRATANTE SURTIDO X 500 ML.	9.000	9.000
17	CHOCOLATINA JET PERSONAL	2.500	2.500
18	BOTELLA TÉ SIN AZUCAR 400 CC	14.880	14.880
19	VASO DE CARTON PARA CAFÉ X 50 UNIDADES	22.490	22.490
20	VASO PLASTICO PARA LIQUIDOS X 50 UNIDADES	16.500	16.500

Atentamente,



LAURA GONZALEZ GONZALEZ
CC: 1.047.438.382 expedida en Cartagena – Bolívar
Rep. Legal SUMINISTROS Y SERVICIOS INTEGRALES E INDUSTRIALES AGUTELA S.A.S

Gerenciacateringgroup@gmail.com
TEL: 3152333071

FORMATO PLAN DE COMPRAS HOMOLOGADO NUEVO CCP
GASTOS GENERALES - VIGENCIA 2023

													Sumatoria Necesidad Total	30,859,585,341.00		Sumatoria Necesidad Ajustada	9,610,062,000.00		
Dependencia de Adquisición del Gasto: SIF II	PROCESO DE ADQUISICION	RBC	CLASIFICADOR UGENTE (A NIVEL AGREGADO)		CLASIFICADOR UGENTE (MAXIMO NIVEL DESAGREGACION)		Obligatoriedad	Descripción de la Necesidad	Unidad de Medida	Necesidad Total				Necesidad Ajustada			CLASIFICADOR OTAN DE ARMAS Y EQUIPO (CODAM)	
			Codigo Alfanumerico	Nombre de la Cuenta CCP	Código Alfanumerico	Nombre de la Cuenta CCP				Cantidad	Valor Unitario	Valor Total		Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Codigo	Nombre de la Cuenta CCN
CAVNA	SERVICIOS DE CAFETERIA Y RESTAURANTE	10	A-02-02-02-006-003	ALQUIMIENTO SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	A-02-02-02-006-003-03	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS	CORRECTO	SERVICIO DE SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS (CATERING) A BORDO DE LAS AERONAVES DE AVIACION NAVAL - LOGISTICA	UNIDAD	1.00	35,000,000.00	35,000,000.00		1.00	35,000,000.00	35,000,000.00	N/A	No Aplica (servicios)
TOTAL BIENES Y SERVICIOS												30,859,585,341.00				9,610,062,000.00		

CN LUIS FERNANDO SERNA HERRERA
COMANDANTE DEL COMANDO DE ALISTAMIENTO DE AVIACION NAVAL