HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARIÑO E.S.E.	CUADRO COMPARATIVO ADQUISICIÓN DE ACTIVOS, MATERIALES E INSUMOS APROBACION DE GERENCIA	CÓDIGO: FRABA-008	FECHA DE ELABORACIÓN. 17 DE OCTUBRE DE 2013 / FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 01 DE DICIEMBRE DE 2015	ACREDITACION EN SALUD
		VERSIÓN: 01	HOJA: 1 DE 3	

FECHA DE ELABORACION				28 DE NOVIEMBRE DEL 2017		
PRODUCTO						
ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	IVA	VALOR UNITARIO IVA	VALOR TOTAL
1	ESCUDOS FOTOGRABADOS EN COBRE CALIBRE 0,9 CON LOGO TIPO, TERMINADOS EN BANO DE ORO , MEDIDAS DE 2CM DE ANCHO * 1.5 CMS DE ALTO, PUNTILLA SOLDADA Y BROCHE AMERICANO DE PRESION ANEXO 1	300	Unidad	$ 4.500.000		
				ESCUDOS FOTOGRABADOS EN COBRE CALIBRE 0,9 CON LOGO TIPO, TERMINADOS EN BANO DE ORO , MEDIDAS DE 2CM DE ANCHO * 1.5 CMS DE ALTO, PUNTILLA SOLDADA Y BROCHE AMERICANO DE PRESION ANEXO 1		
2	PERGAMINOS EN PAPEL NACARADO IMPRESOS EN LASE CON MEDIDAS DE 23CMS DE ANCHO X 33 CMS DE ALTO - ANEXO 2	20	Unidad	$ 600000		
				PERGAMINOS EN PAPEL NACARADO IMPRESOS EN LASE CON MEDIDAS DE 23CMS DE ANCHO X 33 CMS DE ALTO - ANEXO 2		
3	Presentación Artística Quinteto libre que incluya sonido	1	Unidad	$ 1.500.000		
				Presentación Artística Quinteto libre que incluya sonido		
4	Cena: Plato que contenga Entrada, plato fuerte acompañantes, ensalada y postre:	220	Unidad	$ 8.680.000		
	1 Medallon de pollo relleno de pura pechuga banada en salsa al coñac y gratinado					
	1 Medallon de cerdo salteado a la parrilla previamente marinado con salsa demiglace con champiñones y tocineta decorado con crocantes de cebollas					
	Peritas de papa al estilo del chef					
	Ensalada especial de duraznos, fresas, uvas, mix de lechugas					
	Postre especial práline de macadamias acarameladas sobre salsa inglesa					
				Cena (PLATO QUE CONTENGA) ENTRADA PLATO FUERTE ACOMPAÑANTES ENSALADA Y POSTRE - 1 MEDALLON DE POLLO RELLENO DE PURA PECHUGA BAÑADA EN SALSA AL COÑAC Y GRATINADO - 1 MEDALLON DE CERDO SALTEADO A LA PARRILLA PREVIAMENTE MARINADO CON SALSA DEMIGLACE CON CHAMPIÑONES Y TOCINETA DECORADO CON CROCANTES CEBOLLAS - PERITAS DE PAPA AL ESTILO DEL CHEF - ENSALADA ESPECIAL DE DURAZNOS, FRESAS, UVAS MIX DE LECHUGAS, POSTRE ESPECIAL DE DURAZNOS PRALINE DE MACADAMIAS - ACARAMELADAS SOBRE SALSA INGLESA		
5	Hidratación para acompañar carnes rojas	460	Copa	$ 3.220.000		
				Hidratación para acompañar carnes rojas		
PROCEDIMIENTO DE PONDERACION				100%		
TIEMPO DE ENTREGA				a convenir		
VALIDEZ DE LA OFERTA				15 dias		
FORMA DE PAGO				30 días		
IVA				1.370.370		
TOTAL				18.500.000		
No. Y VALOR CDP				2413 $18.500.000 RUBRO B13510		
No. DE PROCESO Y ÁREA SOLICITANTE				TALENTO HUMANO		
OBSERVACIONES GENERALES				SE DIO CUMPLIMIENTO A LOS REQUISITOS DEL MANUAL INTERNO DE CONTRATACION SEGÚN RESOL. No. 1058 DEL 22 DE AGOSTO DEL 2014 Y ESTATUTO DE CONTRATACION SEGUN ACUERDO 006 DEL 23 DE MAYO DEL 2014 - PUBLICACION DEL PROCESO A A LA PAGINA WEB DE LA INSTITUCION Y PAGINA DEL SECOP, MEDIANTE ACTA DE CIERRE DE FECHA DEL 27 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL 2017, SE PRESENTO EL PROVEEDOR UNISERVICE , QUIEN DIO CUMPLIMIENTO A LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS EN LA PRESENTE SOLICITUD		

ELABORO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO RECURSOS FISICOS
NOMBRE: MONICA MORA CHAVEZ

REVISO : PROFESIONAL ESPECIALIZADO TALENTO HUMANO
NOMBRE: Dra. CLARA LUZ CAICEDO MAYA

REVISO: PROFESIONAL ESPEC. RECURSOS FISICOS
NOMBRE: Dra. MARIA ELIZABETH LLANOS ERASO

APROBO: GERENTE (E.)
NOMBRE: Dr. MARIO FERNANDO BRAVO CABRERA