

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P02-F-09
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	02
	MATRIZ DE CONCEPTO TÉCNICO DE SERVICIOS	VIGENCIA:	30-05-2014
Página 1 de 1			

A. IDENTIFICACIÓN DEL INSUMO

1. NOMBRE GENÉRICO	APOYO LOGÍSTICO EN SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS, SEMINARIOS, CONGRESOS Y OTROS EVENTOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS DURANTE LA VIGENCIA 2015.
3. PROVEEDOR	INDUALCO SAS
4. ESPECIFICACIONES: SELECCION DE UN PROVEEDOR PARA APOYO LOGÍSTICO EN SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS, SEMINARIOS, CONGRESOS Y OTROS EVENTOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS DURANTE LA VIGENCIA 2015.	

B. EXPERIENCIA Y EVALUACIÓN

5. ¿LO HA UTILIZADO ANTERIORMENTE?	SI ☒	NO ☐
6. ¿EL NOMBRE DE LA COMPAÑÍA ES INDISPENSABLE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO?		
SI ☐ NO ☒		
¿PORQUE ?		
7. ¿RESPONDE A LOS REQUERIMIENTOS EXIGIDOS?		
SI ☒ NO ☐		
¿PORQUE ?	Cumple con todos los requerimientos solicitados en los parametros de calidad relacionados en el anexo 3	
8. CONCEPTO TÉCNICO FAVORABLE:		
SI ☒ NO ☐		
¿PORQUE ?	Cumple con lo solicitado en anexo 3	

C. IDENTIFICACIÓN DEL EVALUADOR

18. NOMBRE (S):	DIANA CAROLINA DAZA FRANCO		
FIRMA (S):		FECHA	DD 26 MM 02 AAAA 2015
CARGO:	ASESORA DE COMUNICACIONES	DEPENDENCIA	DIRECCION GENERAL
NOMBRE (S):			
FIRMA (S):		FECHA	D MM AAAA
CARGO:		DEPENDENCIA	
NOMBRE (S):			
FIRMA (S):		FECHA	D MM AAAA
CARGO:		DEPENDENCIA	

Nota: El presente concepto técnico lo emito y manifiesto que al momento de evaluar no me encuentro inhabilitado, ni incurso en incompatibilidades, impedimentos y/o conflictos de interés.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P02-F-09
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	02
	MATRIZ DE CONCEPTO TÉCNICO DE SERVICIOS	VIGENCIA:	30-05-2014
		Página 1 de 1	

A. IDENTIFICACIÓN DEL INSUMO

1. NOMBRE GENÉRICO	APOYO LOGÍSTICO EN SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS, SEMINARIOS, CONGRESOS Y OTROS EVENTOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS DURANTE LA VIGENCIA 2015
3. PROVEEDOR	INDUALCO SAS
4. ESPECIFICACIONES: Selección de un proveedor para suministro de alimentos para la realización de eventos Científicos, seminarios, congresos y otros eventos institucionales programados para la vigencia 2015, de acuerdo con la descripción, contenido, observaciones, detalle, valor para jornada de 4 horas y valor para jornada de 8 horas, así Estación de café: Café, té, aromática natural, agua fresca, bolsitas de crema no láctea para café y bolsitas de azúcar (natural y dietética) 1. Refrigerio sencillo empaçado. a.) Bebidas: a.1.) Jugos de fruta sabores surtidos X 250 ml con dulce y sin dulce a.2.) Té sabores surtidos X 300 ml, con dulce o light a.3.) Yogurt x 250 ml, con dulce o light a.4.) Avena x 250 ml, con dulce o light a.5.) Agua X 500 ml con y sin gas- b.) Acompañamientos X 100 gramos b.1.) Fruta natural b.2.) Queso para empaque individual b.3.) Croissant relleno (diferentes sabores). b.4.) Palito de queso b.5.) Pastel (carne, pollo, gloria, hawaiano). b.6.) Mantecada, brownie, torta (queso, naranja, zanahoria). b.7.) Sandwich (jamón, queso, pollo, atún). 2. Combo tipo lonchera empaçado en caja: a.) Bebidas: a.1.) Jugos de fruta sabores surtidos X 250 ml con y sin dulce a.2.) Té sabores surtidos X 300 ml, con dulce o light a.3.) Yogurt x 250 ml, con dulce o light a.4.) Avena x 250 ml, con dulce o light a.5.) Agua X 500 ml con y sin gas- b.) Acompañamientos X 100 gramos b.1.) Sandwich (jamón, queso, pollo, atún) b.3.) Pastel (carne, pollo, gloria, atún) c.) Frutas Mandarina, manzana, pera, durazno, granadilla, etc. d.) Postre. Empaçado entre 15 a 30 gramos 3. Desayuno de trabajo Jugo natural 8 onzas, o fruta natural, doble porción de proteína, cereal o hanna (pan, tostadas o arepa), mantequilla y mermelada, bebida fría o caliente de 8 onzas 4. Ensalada de frutas. Cinco frutas, queso tipo mozzarella rallado, yogurt Light de 8 onzas, acompañada de galletas o barquillos o cereal 5. Almuerzo tipo gourmet Entrada, porción de proteína de 150 gramos, tubérculo, hanna 80 gramos, verdura 90 gramos, postre casero de 30 a 50 gramos y jugo de fruta natural de 8 onzas.	

B. EXPERIENCIA Y EVALUACIÓN

5. ¿LO HA UTILIZADO ANTERIORMENTE?	SI ☒	NO ☐
6. ¿EL NOMBRE DE LA COMPAÑÍA ES INDISPENSABLE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO?		
SI ☐ NO ☒		
¿PORQUE ?		
7. ¿RESPONDE A LOS REQUERIMIENTOS EXIGIDOS?		
SI ☒ NO ☐		
¿PORQUE ?	Cumple con todos los requerimientos solicitados en los parametros de calidad relacionados en el anexo 3	

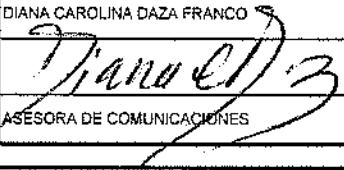
8. CONCEPTO TÉCNICO FAVORABLE:

SI ☒NO ☐

¿PORQUE ?

Cumple con lo solicitado en anexo 3.

C. IDENTIFICACIÓN DEL EVALUADOR

NOMBRE (S):	DIANA CAROLINA DAZA FRANCO		
FIRMA (S):		FECHA	DD 26 MM 02 AAAA 2015
CARGO:	ASESORA DE COMUNICACIONES	DEPENDENCIA	DIRECCION GENERAL
NOMBRE (S):			
FIRMA (S):		FECHA	D ☐ MM ☐ AAAA ☐
CARGO:		DEPENDENCIA	
NOMBRE (S):			
FIRMA (S):		FECHA	D ☐ MM ☐ AAAA ☐
CARGO:		DEPENDENCIA	

Nota: El presente concepto técnico lo emito y manifiesto que al momento de evaluar no me encuentro inhabilitado, ni incurso en incompatibilidades, impedimentos y/o conflictos de interés.