

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P02-F-09
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	02
	MATRIZ DE CONCEPTO TÉCNICO DE SERVICIOS	VIGENCIA:	30-06-2014
Página 1 de 1			

A. IDENTIFICACIÓN DEL INSUMO

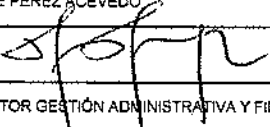
1. NOMBRE GENÉRICO	APOYO LOGÍSTICO EN SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS, SEMINARIOS, CONGRESOS Y OTROS EVENTOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS DURANTE LA VIGENCIA 2016.
3. PROVEEDOR	IMAGEN SEGURA
4. ESPECIFICACIONES:	Selección de un proveedor para suministro de alimentos para la realización de eventos Científicos, seminarios, congresos y otros eventos institucionales programados para la vigencia 2016, de acuerdo con la descripción, contenido, observaciones, detalle, valor para jornada de 4 horas y valor para jornada de 8 horas, así: 1.) Estación de café: Café, té, aromática natural, agua fresca, bolsitas de crema no láctea para café y bolsitas de azúcar (natural y dietética) y mesón de distribución con mantelería. 2.) Refrigerio sencillo empaquetado a.) Bebidas: - Jugos de fruta sabores surtidos X 250 ml con dulce y sin dulce - Té sabores surtidos X 300 ml, con dulce o light - Yogurt x 250 ml, con dulce o light - Avena x 250 ml, con dulce o light - Agua X 500 ml, con y sin gas b.) Acompañamientos X 100 gramos: - Fruta natural - Queso para empaque individual - Croissant relleno (diferentes sabores) - Palito de queso - Pastel (carne, pollo, gloria, hawaiano) - Mantecada, brownie, torta (queso, naranja, zanahoria) - Sándwich (jamón, queso, pollo, atún) 3.) Combo tipo lonchera empaquetado en caja a.) Bebidas: - Jugos de fruta sabores surtidos X 250 ml con y sin dulce - Té sabores surtidos X 300 ml, con dulce o light - Yogurt x 250 ml, con dulce o light - Avena x 250 ml, con dulce o light - Agua X 500 ml, con y sin gas b.) Acompañamientos X 100 gramos: - Sándwich (jamón, queso, pollo, atún) - Pastel (carne, pollo, gloria, atún) - Wrap (carne, pollo, jamón, champiñones) c.) Frutas: Mandarina, manzana, pera, durazno, granadilla, etc d.) Postre: Empacado entre 15 a 30 gramos. 4.) Desayuno de trabajo: - Bebida 1: Chocolate y/o café con leche 10 oz - Bebida 2: Jugo natural (diferentes sabores según requerimiento) 10 oz - Fruta: Variedad y se suministrará según requerimiento – 250 gr - Proteína: Queso para y/o mozzarella – 100 gr - Plato fuerte: Según requerimiento - Acompañamientos: pan fresco, tostadas, arepa, galletas, almofábanas, mantequilla y/o mermejada etc Según requerimiento - 50 gr 5.) Ensalada de frutas: Cinco frutas, queso tipo mozzarella rallado, yogurt light de 8 onzas, acompañada de galletas o barquillos o cereal. 6.) Almuerzo tipo gourmet: - Entrada - 2 porciones de proteína: Carne, pollo, pescado, etc. 250 gr c/porción - 1 porción de Carbohidrato: Arroz, papa, etc. 200 gr - Ensalada o verdura: Variadas – 150 gr - Postre: opciones variadas – 100 gr - Bebida: jugo de fruta natural bajo en azúcar 7.) Almuerzo frío empaquetado: - 2 porciones de proteína: Carne, pollo, pescado, etc. 250 gr c/porción - 1 porción de Carbohidrato: Arroz, papa, etc. 200 gr - Ensalada o verdura: Variadas – 150 gr - Bebida: jugo de fruta empaquetado bajo en azúcar 8.) Tabla de quesos, jamones y frutas, menaje, arregios florales y servicio para 50, 100 y 200 personas.

B. EXPERIENCIA Y EVALUACIÓN

8

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. Puntaje obtenido en la degustacion de alimentos. 518 puntos		

C. IDENTIFICACIÓN DEL EVALUADOR

18. NOMBRE (S):	JUAN JOSÉ PÉREZ ACEVEDO		
FIRMA (S):		FECHA	DD 24 MM 02 AAAA 2016
CARGO:	SUBDIRECTOR GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	DEPENDENCIA	SUBDIRECCION ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
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 omito 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

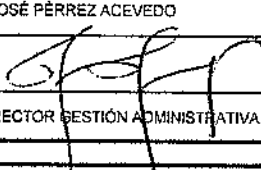
1. NOMBRE GENÉRICO	APOYO LOGÍSTICO EN SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS, SEMINARIOS, CONGRESOS Y OTROS EVENTOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS DURANTE LA VIGENCIA 2016
3. PROVEEDOR	BODAS Y FIESTAS
4. ESPECIFICACIONES:	Selección de un proveedor para suministro de alimentos para la realización de eventos científicos, seminarios, congresos y otros eventos institucionales programados para la vigencia 2016, de acuerdo con la descripción, contenido, observaciones, detalle, valor para jornada de 4 horas y valor para jornada de 8 horas, así. 1.) Estación de café. Café, té, aromática natural, agua fresca, bolsitas de crema no láctea para café y bolsitas de azúcar (natural y dietética) y mesón de distribución con mantelería. 2.) Refrigerio sencillo empacado: a.) Bebidas: - Jugos de fruta sabores surtidos X 250 ml con dulce y sin dulce - Té sabores surtidos X 300 ml, con dulce o light - Yogurt x 250 ml, con dulce o light - Avena x 250 ml, con dulce o light - Agua X 500 ml, con y sin gas b.) Acompañamientos X 100 gramos. - Fruta natural - Queso para empaque individual - Croissant relleno (diferentes sabores) - Palito de queso - Pastel (carne, pollo, gloria, hawaiano). - Mantecada, brownie, torta (queso, naranja, zanahoria) - Sándwich (jamón, queso, pollo, atún) 3.) Combo tipo lonchera empacado en caja: a.) Bebidas: - Jugos de fruta sabores surtidos X 250 ml con y sin dulce - Té sabores surtidos X 300 ml, con dulce o light - Yogurt x 250 ml, con dulce o light - Avena x 250 ml, con dulce o light - Agua X 500 ml, con y sin gas b.) Acompañamientos X 100 gramos. - Sándwich (jamón, queso, pollo, atún) - Pastel (carne, pollo, gloria, atún) - Wrap (carne, pollo, jamón, champiñones) c.) Frutas: Mandarina, manzana, pera, durazno, granadilla, etc d.) Postre: Empacado entre 15 a 30 gramos. 4.) Desayuno de trabajo: - Bebida 1: Chocolate y/o café con leche 10 oz - Bebida 2: Jugo natural (diferentes sabores según requerimiento) 10 oz - Fruta. Variedad y se suministrará según requerimiento – 250 gr - Proteína: Queso pera y/o mozzarella – 100 gr - Plato fuerte. Según requerimiento - Acompañamientos: pan fresco, tostadas, arapa, galletas, almojábanas, mantequilla y/o mermelada etc. Según requerimiento – 50 gr 5.) Ensalada de frutas: Cinco frutas, queso tipo mozzarella rallado, yogurt light de 8 onzas, acompañada de galletas o barquillos o cereal. 6.) Almuerzo tipo gourmet: - Entrada - 2 porciones de proteína: Carne, pollo, pescado, etc. 250 gr c/porción - 1 porción de Carbohidrato: Arroz, papa, etc. 200 gr - Ensalada o verdura: Variadas – 150 gr - Postre: opciones variadas – 100 gr - Bebida: jugo de fruta natural bajo en azúcar 7.) Almuerzo frío empacado: - 2 porciones de proteína: Carne, pollo, pescado, etc. 250 gr c/porción - 1 porción de Carbohidrato: Arroz, papa, etc. 200 gr - Ensalada o verdura: Variadas – 150 gr - Bebida: jugo de fruta empacado bajo en azúcar 8.) Tabla de quesos, jamones y frutas, menaje, arreglos florales y servicio para 50, 100 y 200 personas.

B. EXPERIENCIA Y EVALUACIÓN

4

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 ?	Puntaje obtenido en la degustación de alimentos. 358 puntos, no realizaron degustación de estación de café ni tabla de quesos.		

C. IDENTIFICACIÓN DEL EVALUADOR

18. NOMBRE (S):	JUAN JOSÉ PÉRRIZ ACEVEDO		
FIRMA (S):		FECHA	DD 24 MM 02 AAAA 2016
CARGO:	SUBDIRECTOR GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA	DEPENDENCIA	SUBDIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA
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.

5