

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P02-F-39
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	01
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	19-10-2018
Página 1 de 4			

ANEXO TÉCNICO No. 3

El Instituto Nacional de Cancerología ESE invita a cotizar para suministrar la logística de alimentos para la realización de actividades de educación continuada, eventos científicos, seminarios, congresos y reuniones administrativas, que se llevarán a cabo en el interior de las instalaciones del Instituto. El listado de los ítems que el Instituto requiere para el resto de la vigencia 2020 y con la posibilidad de ampliar en vigencia futura para primer trimestre de la vigencia 2021, previa aprobación presupuestal. El oferente deberá cumplir con la normatividad vigente en cuanto a los procesos administrativos propios de los servicios que se encuentran descritos en el presente anexo técnico.

El listado de los ítems que el Instituto requiere deberá ser ofertado en su totalidad por el proponente cumpliendo con las especificaciones técnicas vigentes y de acuerdo con las disposiciones establecidas.

Se requiere que durante la ejecución del contrato derivado de la presente invitación, se desarrolle el servicio de acuerdo con las condiciones técnicas relacionadas a continuación:

Es importante aclarar que el suministro de alimentos constituye un paquete integral para la realización de las actividades de educación continuada y no se contratarán por separado.

1. CARACTERÍSTICAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONDICIONES ESPECIALES:

El oferente deberá cotizar el 100% de los ítems solicitados en el anexo No. 6 de los presentes términos, 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:**

Bebidas:

Jugos de fruta natural varios sabores 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

ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ	
Cargo:	Profesional Universitario	Cargo:	Coordinador Grupo Área de Gestión Contractual (E.)	Cargo:	Coordinador Grupo Área de Gestión Contractual (E.)
Dependencia:	Oficina Asesora de Planeación y Sistemas	Dependencia:	Grupo Área de Gestión Contractual	Dependencia:	Grupo Área de Gestión Contractual
Fecha:	18-10-2018	Fecha:	19-10-2018	Fecha:	19-10-2018

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P02-F-39
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	01
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	19-10-2018
		Página 2 de 4	

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:

Bebidas:

Jugos de fruta natural varios sabores 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

Acompañamientos X 100 gramos:

- Sándwich (jamón, queso, pollo, atún)

- Pastel (carne, pollo, gloria, atún)

- Wrap (carne, pollo, jamón, champiñones)

Frutas:

Mandarina, manzana, pera, durazno, granadilla, etc

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, arepa, 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.

ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ	
Cargo:	Profesional Universitario	Cargo:	Coordinador Grupo Área de Gestión Contractual (E.)	Cargo:	Coordinador Grupo Área de Gestión Contractual (E.)
Dependencia:	Oficina Asesora de Planeación y Sistemas	Dependencia:	Grupo Área de Gestión Contractual	Dependencia:	Grupo Área de Gestión Contractual
Fecha:	18-10-2018	Fecha:	19-10-2018	Fecha:	19-10-2018

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P02-F-39
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	01
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	19-10-2018
Página 3 de 4			

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 frio 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.

1.1 DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL SERVICIO

De igual manera para cada uno de las actividades el proponente deberá cumplir los siguientes requerimientos:

* Transporte de los alimentos y menaje formal necesario al sitio del evento (vasos cristal, vajilla losa, servilletas, cubiertos de acero inoxidable).

* Montaje de las mesas: mantel, tablón para 10 personas, sillas y centros de mesa, individuales. Contar con los meseros debidamente uniformados necesarios para la distribución de acuerdo al número de personas a servir.

Samovares, horno u otro elemento para mantener calientes los alimentos.

Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.

1.) El pedido mínimo por evento es de 10 unidades de cualquier ítem.

2.) Un cálculo estimado para efectuar la adjudicación es:

- 20 Estaciones de café para 100 personas (varios eventos).
- 2.600 Refrigerios sencillos (en varios eventos).

ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ	
Cargo:	Profesional Universitario	Cargo:	Coordinador Grupo Área de Gestión Contractual (E.)	Cargo:	Coordinador Grupo Área de Gestión Contractual (E.)
Dependencia:	Oficina Asesora de Planeación y Sistemas	Dependencia:	Grupo Área de Gestión Contractual	Dependencia:	Grupo Área de Gestión Contractual
Fecha:	18-10-2018	Fecha:	19-10-2018	Fecha:	19-10-2018

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P02-F-39
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	01
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	19-10-2018
		Página 4 de 4	

- 400 Combos tipo lonchera (en varios eventos).
- 100 Desayunos. (en varios eventos).
- 600 Almuerzos (en varios eventos).
- 200 Almuerzos fríos (en varios eventos).
- 2 Tablas de queso (en fechas diferentes).
- 50 Ensaladas de fruta

3.) Disponer del recurso humano idóneo y suficiente para el cumplimiento del servicio objeto del presente contrato, **enviar fotografía de los uniformes usados.**

4.) El personal que ejecutará el servicio objeto de la presente invitación deberá tener el certificado de manipulación de alimentos, las cuales deberán ser presentadas dentro de la oferta.

5.) Adjuntar menú de cada ítem a ofertar, desayunos, almuerzos y opciones de refrigerios sencillos y tipo combo empacados.

6.) **Se deberá ofrecer previo a la adjudicación degustación de dos (2) menús de cada ítem ofertado que permita establecer la inocuidad y presentación de los alimentos a 4 invitados que calificarán bajo formato preestablecido. Las fechas y condiciones para dicha degustación serán informadas mediante adenda.**

El personal que atienda la degustación deberá estar uniformado, para esta degustación sin logos de la empresa.

7.) El oferente deberá establecer en su propuesta un ejecutivo de cuenta único que atienda y responda por toda la logística solicitada.

2. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO

Firma:

Nombre: CAMILO ERNESTO ZULUAGA HERREÑO

Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO

Elaborado por: JHON HAMILTON VELASCO – TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Revisado por: _____

ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ	
Cargo:	Profesional Universitario	Cargo:	Coordinador Grupo Área de Gestión Contractual (E.)	Cargo:	Coordinador Grupo Área de Gestión Contractual (E.)
Dependencia:	Oficina Asesora de Planeación y Sistemas	Dependencia:	Grupo Área de Gestión Contractual	Dependencia:	Grupo Área de Gestión Contractual
Fecha:	18-10-2018	Fecha:	19-10-2018	Fecha:	19-10-2018