**ANEXO No. 4**

**FORMATO PARA REALIZAR OFERTA ECONÓMICA**

Con el fin de tener la información de la oferta económica de manera clara y precisa, se solicita a los oferentes realizarla de acuerdo a las especificaciones de los siguientes formatos:

|  |
| --- |
| **LOGISTICA CELEBRACIÓN DIAS ESPECIALES Y OTRAS ACTIVIDADES INSTITUCIONALES - 2015** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **EVENTO Y/O SERVICIO** | **ELEMENTOS** | **CANTIDAD A COTIZAR** | **VALOR UNITARIO**  | **SUBTOTAL** | **IVA** | **VALOR TOTAL**  | **ESPECIFICACIONES PARA COTIZAR** |
| **LOGISTICA EVENTOS DIAS ESPECIALES** | **DESAYUNOS** | 1 |   |   |   |  | * Bebida 1: Chocolate y/o café con leche 10 oz
* Bebida 2: Jugo natural (de 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: Crepes, omelett, tamal, huevos, tortillas, pancakes, etc. Según requerimiento.
* Acompañamientos: pan, tostadas, arepa, galletas, almojábanas, etc. Según requerimiento - 50 gr
 |
| **LOGISTICA ALMUERZO DIA DEL MÉDICO** | **PLATO BUFFET**  | 1 |   |   |   |  | * 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: Gaseosa – 12 oz
* Entrada vaso de – 10oz

NOTA: Menaje formal (vasos cristal, vajilla losa, cubiertos de acero inoxidable). |
| **SILLAS** | 1 |   |   |   |  |
| **TABLONES (MESAS) PARA 10 PERSONAS** | 1 |   |   |   |  |
| **MANTELES** | 1 |   |   |   |  |
| **CENTROS DE MESA** | 1 |   |   |   |  |
| **CARPA CON PAREDES Y VENTANAS** (para formar salón integrado con capacidad para 120 personas sentadas) | 1 |   |   |   |  |
| **EVENTO Y/O SERVICIO** | **ELEMENTOS** | **CANTIDAD A COTIZAR** | **VALOR UNITARIO**  | **SUBTOTAL** | **IVA** | **VALOR TOTAL**  | **ESPECIFICACIONES PARA COTIZAR** |
| **LOGISTICA ALMUERZO FUNCIONARIOS SERVICIOS GENERALES Y VIGILANCIA** | **PLATO BUFFET**  | 1 |   |   |   |  | * 1 porción de proteína: Carne, pollo, pescado, etc. 250 gr
* 1 porción de Carbohidrato: Arroz, papa, etc. 200 gr
* Ensalada o verdura: Variadas – 150 gr
* Postre: opciones variadas – 100 gr
* Bebida: Gaseosa – 12 oz

NOTA: Menaje formal (vasos cristal, vajilla losa, cubiertos de acero inoxidable). |
| **SILLAS** | 1 |   |   |   |  |
| **TABLONES (MESAS) PARA 10 PERSONAS** | 1 |   |   |   |  |
| **MANTELES** | 1 |   |   |   |  |
| **CENTROS DE MESA** | 1 |   |   |   |  |
| **CARPA CON PAREDES Y VENTANAS** (para formar salón integrado con capacidad para 120 personas sentadas) | 1 |   |   |   |  |
| **LOGISTICA ALMUERZOS FUNCIONARIOS A PENSIONAR** | **PLATO BUFFET**  | 1 |   |   |   |  | * 1 porción de proteína: Carne, pollo, pescado, etc. 250 gr
* 1 porción de Carbohidrato: Arroz, papa, etc. 200 gr
* Ensalada o verdura: Variadas – 150 gr
* Postre: opciones variadas – 100 gr
* Bebida: Jugo natural – 12 oz
* Agua – 12 oz

NOTA: Menaje formal (vasos cristal, vajilla losa, cubiertos de acero inoxidable). |
| **LOGISTICA APOYO PROGRAMA INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN / PLAN INSTITUCIONAL DE CAPACITACIÓN** | **REFRIGERIO SENCILLO:** | 1 |  |  |  |  | * Jugo natural y acompañamiento de 100 gr – diferentes opciones (ej: pastel de carné, emparedado, etc.)
 |
| **REFRIGERIO TIPO COMBO:** | 1 |  |  |  |  | * En una caja se incluye sándwich pan francés con proteína (Pollo, pernil, etc.) – 200 gr, una fruta (manzana, durazno, ciruela, etc), paquete de papa natural, jugo unipersonal en caja y minipostre (cocaditas, chocolatina pequeña, etc.).
 |
| **ESTACIÓN DE CAFÉ Y AROMATICA PARA 25 PERSONAS** | 1 |   |   |   |  | * Mesón de distribución con manteles, greca o máquina de café y demás elementos.
 |
| **ESTACIÓN DE CAFÉ Y AROMATICA PARA 50 PERSONAS** | 1 |   |   |   |  |
| **ESTACIÓN DE CAFÉ Y AROMATICA PARA 100 PERSONAS** | 1 |   |   |   |  |
| **EVENTO Y/O SERVICIO** | **ELEMENTOS** | **CANTIDAD A COTIZAR** | **VALOR UNITARIO (PLATO)** | **SUBTOTAL** | **IVA** | **VALOR TOTAL**  | **ESPECIFICACIONES PARA COTIZAR** |
| **LOGISTICA CENA DE NAVIDAD (PERSONAL DE TURNO-NOCHE) - 24 DIC.** | **PLATO BUFFET**  | 1 |   |   |   |  | * 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: Gaseosa – 12 oz
* Entrada agua – 12 oz

NOTA: Menaje formal (vasos cristal, vajilla losa, cubiertos de acero inoxidable). |
| **CENTROS DE MESA** | 1 |   |   |   |  |
| **LOGISTICA CENA DE AÑO NUEVO (PERSONAL DE TURNO-NOCHE) 31 DIC.** | **PLATO BUFFET**  | 1 |   |   |   |  | * 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: Gaseosa – 12 oz
* Entrada agua – 12 oz

NOTA: Menaje formal (vasos cristal, vajilla losa, cubiertos de acero inoxidable). |
| **CENTROS DE MESA** | 1 |   |   |   |  |

OTRO REQUERIMIENTO A DILIGENCIAR: Especificar cuántos meseros ofrecen según número de pax

|  |  |
| --- | --- |
| **NUMERO PAX** | **NUMERO MESEROS****PARA PRESTAR EL SERVICIO** |
| 10 |  |
| 20 |  |
| 30 |  |
| 40 |  |
| 50 |  |
| 60 |  |
| 70 |  |
| 80 |  |
| 90 |  |
| 100 |  |
| 110 |  |
| 120 |  |
| En la mesa de distribución del buffet para 120 pax (adicionales a los meseros de atención en mesas) |  |

OBSERVACIÓN: Adicional a la propuesta económica, como parte de la oferta técnica el oferente deberá allegar una muestra de un almuerzo compuesto, así:

* 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
* Jugo Natural – 12 oz

Esta muestra debe ser traída el día hábil siguiente al cierre de la invitación a cotizar y debe ser entregada en la oficina del Grupo de Desarrollo del Talento Humano ubicada en el 2 piso del Edificio Administrativo a la Auxiliar Administrativa Nubia Diaz