

Fecha: 14-02-2022

Descripción del Bien o Servicio Solicitado

Ítems	Bien o Servicio	Especificaciones Técnicas	Cantidad Solicitada	Presentación de Muestra
1.	Servicio de catering	<p>Servicio de refrigerios y jugos naturales variados, por ejemplo, shots de hummus con pita chips; mini wraps de pollo, tocineta, maíz; pinchos de prosciutto y mozzarella; pastelitos de trufa y gouda; bollitos de yuca con queso cheddar; empanaditas de res mechada; mini sándwiches de cream cheese y cebolla caramelizada; mini quiche de espinaca.</p> <p>Combinación de 4 opciones debidamente empacados con tag personalizados, todas las opciones saladas</p> <p>Jugos naturales deben venir dispensador de vidrio y sus vasos.</p> <p><b><u>Nota: el proveedor debe presentar menú de alta variedad gastronómica incluyendo opciones veganas y el perito designado debe hacer las degustaciones e inspección de lo ofertado.</u></b></p> <p>Los pedidos se realizarán, mediante "solicitudes parciales", es decir que serán fraccionados, conforme a la necesidad de la institución, con un mínimo de pedido de diez (10) personas.</p> <p><b>Cantidad Solicitada:</b> Refrigerios para 1000 personas.</p>	1	Si
2.	Servicio de catering	<p>Servicio de opciones dulces como, por ejemplo: mini cheesecakes bites; mini brownies mixtos; mini tarticos de coco; galletas personalizadas; mini pican pie; mini pie de limon; shots de tres leches; shots de dulce de coco; mousse de crema de avellanas; galletas de chocolate revestidas; macorons; mantecaditos; suspiritos; blondie jar.</p> <p>La cantidad de opciones solicitadas pueden variar conforme a las necesidades de la institución, entre uno (1) a dos (2) Lo solicitado debe estar debidamente empacados con tag personalizados.</p>	1	Si

	Formulario		CÓDIGO:	CC-FO-002
	Especificaciones Técnicas		VERSIÓN:	00
	RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	2 de 4

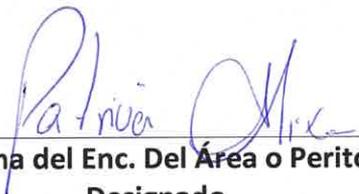
		<p><u><i>Nota: el proveedor debe presentar menú de alta variedad gastronómica incluyendo opciones veganas y el perito designado debe hacer las degustaciones e inspección de lo ofertado.</i></u></p> <p>Los pedidos se realizarán, mediante "solicitudes parciales", es decir que serán fraccionados, conforme a la necesidad de la institución, con un mínimo de pedido de diez (10) personas.</p> <p><b>Cantidad Solicitada:</b> Dulces para 1000 personas.</p>		
3.	Servicio de catering	<p>30 servicios de catering con varias opciones fuertes saladas empacados en caja con tarjeta personalizadas.</p> <p>Opciones a elegir conforme a propuesta.</p> <p><u><i>Nota: el proveedor debe presentar menú de alta variedad gastronómica incluyendo opciones veganas y el perito designado debe hacer las degustaciones e inspección de lo ofertado.</i></u></p> <p><b>Nota:</b> El oferente debe realizar una propuesta que tenga entre 6 a 7 variedades de refrigerios salados.</p> <p>El proveedor será notificado de la fecha, hora y lugar a utilizar de este servicio conforme a las necesidades de la institución con un mínimo de 10 días hábiles.</p>	1	Si
4.	Servicio refrigerios	<p>Servicios de refrigerios para 50 personas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrescos 16 oz, sabores variados, por ejemplo, cola, merengue, lima, etc.</li> <li>• Palomitas empacadas individuales</li> <li>• Helados en cajitas individuales, 3 variedades, por ejemplo, vainilla, chocolate, pistacho, etc.</li> <li>• Pizzas, 4 variedades, por ejemplo, pepperoni, queso, jamón, salchicha italiana, etc. (un mínimo de 2 pedazos por persona).</li> </ul> <p>*Los productos ofertados deben provenir de cadenas reconocidas.</p> <p><b>Nota:</b> el proveedor será notificado de la fecha, hora y lugar a utilizar de este servicio conforme a las necesidades de la institución con un mínimo de 10 días hábiles.</p>	1	Si

5.	Servicio refrigerios	<p>Servicios de refrigerios para 50 personas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrescos 16 oz, sabores variados, por ejemplo, cola, merengue, lima, etc.</li> <li>• Palomitas empacadas individuales</li> <li>• Helados en cajitas individuales, 3 variedades, por ejemplo, vainilla, chocolate, pistacho, etc.</li> <li>• Pizzas, 4 variedades, por ejemplo, pepperoni, queso, jamón, salchicha italiana, etc. (un mínimo de 2 pedazos por persona).</li> </ul> <p>*Los productos ofertados deben provenir de cadenas reconocidas.</p> <p><b>Nota:</b> el proveedor será notificado de la fecha, hora y lugar a utilizar de este servicio conforme a las necesidades de la institución con un mínimo de 10 días hábiles.</p>	1	Si
6.	Servicio refrigerios	<p>Servicios de refrigerios para 50 personas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrescos 16 oz, sabores variados, por ejemplo, cola, merengue, lima, etc.</li> <li>• Palomitas empacadas individuales</li> <li>• Helados en cajitas individuales, 3 variedades, por ejemplo, vainilla, chocolate, pistacho, etc.</li> <li>• Pizzas, 4 variedades, por ejemplo, pepperoni, queso, jamón, salchicha italiana, etc. (un mínimo de 2 pedazos por persona).</li> </ul> <p>*Los productos ofertados deben provenir de cadenas reconocidas.</p> <p><b>Nota:</b> el proveedor será notificado de la fecha, hora y lugar a utilizar de este servicio conforme a las necesidades de la institución con un mínimo de 10 días hábiles.</p>	1	Si
7.	Servicio refrigerios	<p>Servicios de refrigerios para 50 personas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Refrescos 16 oz, sabores variados, por ejemplo, cola, merengue, lima, etc.</li> <li>• Palomitas empacadas individuales</li> <li>• Helados en cajitas individuales, 3 variedades, por ejemplo, vainilla, chocolate, pistacho, etc.</li> </ul>	1	Si

	Formulario		CÓDIGO:	CC-FO-002
	Especificaciones Técnicas		VERSIÓN:	00
	RESPONSABLE:	Encargado(a) Compras y Contrataciones	PÁGINA:	4 de 4

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizzas, 4 variedades, por ejemplo, pepperoni, queso, jamón, salchicha italiana, etc. (un mínimo de 2 pedazos por persona).</li> </ul> <p>*Los productos ofertados deben provenir de cadenas reconocidas.</p> <p><b>Nota:</b> el proveedor será notificado de la fecha, hora y lugar a utilizar de este servicio conforme a las necesidades de la institución con un mínimo de 10 días hábiles.</p>		
--	---	--	--

- Los alimentos deben estar en perfectas condiciones, frescos y empacados adecuadamente. Las fechas de entrega dependerán del momento en que se requieran los insumos.
- El proveedor debe presentar menú de opciones.
- Los productos ofertados deben provenir de cadenas reconocidas.
- Lugar de entrada: Unidad de Análisis Financiero.
- Las fechas pueden varear.

  
 Firma del Enc. Del Área o Perito Designado.