ANEXO. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los requisitos y condiciones técnicas exigidas por la entidad para la contratación requerida son las siguientes:

1. **Realización de pedidos**: Teniendo en cuenta que los refrigerios corresponden a diferentes actividades que se llevarán a cabo de acuerdo con la programación señalada o que se llegue a establecer durante el transcurso del año, se contemplan los siguientes términos para la realización del pedido de cada refrigerio, así:

-Refrigerios de cursos de capacitación: Este tipo de refrigerios serán solicitados mínimo con tres (3) días calendario de anterioridad a la realización de los cursos y eventos.

2.Cancelación o Modificación de pedidos: El INM podrá llevar a cabo la cancelación o modificación – disminución o aumento – de pedidos realizados con mínimo un (1) día hábil de antelación. Vale anotar que ésta podrá recaer sobre el total del pedido o sobre el pedido correspondiente a un día específico.

NOTA: Cada una de las situaciones antes mencionadas se realizarán mediante correo electrónico que remitirá únicamente el supervisor designado por el Ordenador del Gasto del INM.

Las cantidades se estimaron de acuerdo con las capacitaciones, cursos, eventos y actividades programadas, pero pueden variar si varía la demanda en el transcurso del año, es decir, están sujetas a la apertura, realización o cierre de los mismos, lo cual trae consigo variación en el número de refrigerios a suministrar.

2. Características:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD
	REFRIGERIOS CURSOS DECAPACITACION: ENTREGADOS EN EMPAQUE INDIVIDUAL ECOAMIGABLE INCLUYE PRODUCTO DE PASTELERIA, FRUTA NATURAL Y JUGO MINIMO DE 200ML EN ENVASE TETRAPACK O DOY PACK.	
	SANDWICH DE JAMON, QUESO, TOMATE Y LEGCHUGA + JUGO DE MARCA RECONOCIDA + FRUTA DE COSECHA	UNIDAD
	PASTEL: (CARNE O POLLO) + JUGO DE MARCA RECONOCIDA FRUTO DE COSECHA	
	CROISSANT + JUGO DE MARCA RECONOCIDA FRUTO DE COSECHA	

Atentamente

ALFA LOGISTIC SG SAS
NIT 901.461.046-4
LAURA CATALINA GALINDO HERNANDEZ
C.C. 1.014.269.801
BOGOTA
CRA 30 ·51 80
3216992946
licitacionesalfasg@gmail.com