

ANEXO TÉCNICO No. 3

EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA, EMPRESA DEL ESTADO – INVITA A PRESENTAR PROPUESTAS PARA LA ADQUISICIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE EVENTOS CIENTÍFICOS, SEMINARIOS, CONGRESOS Y OTROS EVENTOS INSTITUCIONALES PROGRAMADOS DURANTE LA VIGENCIA 2016.

1. GENERALIDADES.

1.1 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

Se procede a realizar el presente estudio previo, teniendo en cuenta que el Instituto Nacional de Cancerología ESE, considera necesario y oportuno contratar bajo la modalidad de convocatoria pública el servicio de alimentación que será encargado de suministrar la logística de alimentos para la realización de actividades de educación continuada (eventos científicos, seminarios y congresos) que se llevaran a cabo en el interior de las instalaciones del Instituto. Teniendo en cuenta que el contrato que se encontraba en ejecución culminó en diciembre 31 de 2015. Por lo cual el Instituto se encuentra interesado en seleccionar proveedores legalmente constituidos en Colombia, persona natural o jurídica para brindar el servicio anteriormente mencionado para la vigencia del 2016.

- a. **JUSTIFICACIÓN:** El bien o servicio contratado es fundamental para para la realización de actividades de educación continuada (eventos científicos, seminarios y congresos) que se llevaran a cabo en el interior de las instalaciones del Instituto.

2. DESCRIPCIÓN O ALCANCE DEL SERVICIO A CONTRATAR

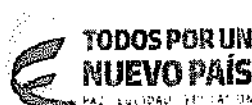
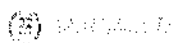
DESCRIPCIÓN O ALCANCE DEL SERVICIO A CONTRATAR:

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:

EL CONTRATISTA:

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 y congresos) que se llevaran a cabo en el interior de las instalaciones del Instituto. El listado de los ítems que el Instituto requiere para la vigencia 2016, deberá ser ofertado en su totalidad por el proponente cumpliendo con las especificaciones técnicas vigentes y de acuerdo con las disposiciones establecidas. Además 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.

VERSION 2015



Calle 1ª Nº 9 - 85 / PBX: 334 1111
www.cancer.gov.co
Bogotá D.C., Colombia
NIT: 899.999.092 - 7

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

CONDICIONES ESPECIALES:

El oferente deberá cotizar el 100% de los ítems solicitados en el anexo No. 4 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:
 - 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)



INVITACION A COTIZAR No. 009 DE 2016

Página 3 de 5

- 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, arepa, galletas, almojábanas, mantequilla y/o mermelada etc. Según requerimiento - 50 gr
- 5.) Ensalada de frutas:
Cinco frutas, queso tipo mozarella 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 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.

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.

VERSION 2015



INVITACION A COTIZAR No. 009 DE 2016

Página 4 de 5

- Contar con los meseros 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.

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

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

- 1.200 Estaciones de café (en varios eventos).
- 2.600 Refrigerio sencillo (en varios eventos).
- 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

11.) Disponer del recurso humano idóneo y suficiente para el cumplimiento del servicio objeto del presente contrato.

12.) 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.

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

3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Dentro de la ejecución del documento contractual, el CONTRATISTA se obliga a:

- El contratista debe suministrar los alimentos de forma balanceada e higiénicamente preparados, para esto último el personal que estará a cargo de la alimentación debe contar con el certificado de manipulación de alimentos.
- Realizar los trabajos con personal idóneo certificado y capacitado en la prestación del servicio objeto del contrato y en los términos de calidad, oportunidad y rapidez establecidos en la oferta.

VERSION 2015

- Garantizar que los suministros ofrecidos sean de la mejor calidad, los cuales deberán ser puestos a consideración del supervisor con antelación a las actividades.
- Ejecutar el objeto del contrato por su cuenta y riesgo, así como la subcontratación que requiera para el buen desarrollo del contrato.
- Contar con uniformes para el personal de servicio idóneos y en perfectas condiciones.

PARÁMETROS DE CALIDAD

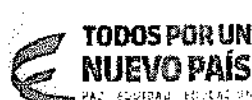
EL CONTRATISTA, en caso de ser adjudicado se debe comprometer a:

- La prestación del servicio debe cumplir con los estándares de calidad, en términos de oportunidad, accesibilidad, suficiencia, eficiencia, eficacia y efectividad.
- Demostrar la implementación de controles de calidad tanto de proceso como de resultado. El proveedor aceptará que la oficina de gestión de la calidad realice en cualquier tiempo el control de calidad y verificación de los estándares de calidad tanto de los servicios ofrecidos.
- Generar información tanto para reportes obligatorios de calidad como los que requiera el sistema de calidad institucional de manera oportuna y veraz.
- Acatar las recomendaciones de la interventoría de acuerdo a los informes mensuales que elaborará dicha oficina.
- Los elementos suministrados deben contar con una fecha de vencimiento mínima de 30 días a partir de la fecha de entrega en las instalaciones del INC.
- El Supervisor designado efectuará la evaluación del proveedor en términos de la calidad de la prestación del servicio. Los criterios de la evaluación están enmarcados en el cumplimiento de los requisitos de habilitación y NTCGP - 1000.
- Gestionar los planes de mejora que sean de su competencia de manera efectiva, desde los hallazgos detectados hasta el cumplimiento de las acciones correctivas y preventivas, según el caso.

4. VALORES AGREGADOS

El contenido de la presente oferta es básico, pudiendo el oferente ampliar o mejorar la oferta, en beneficio de la buena prestación del servicio objeto de la presente invitación, únicamente en el momento de presentar la oferta.

VERSION 2015



Calle 1ª N° 9 - 85 / PBX: 334 1111
www.cancer.gov.co
Bogotá D.C., Colombia
NIT: 899.999.092 - 7

