



INVITACIÓN A COTIZAR No. 024 DE 2017

Página 1 de 5

EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA, EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO – INVITA A PRESENTAR PROPUESTAS PARA SUMINISTRAR LA LOGÍSTICA DE ALIMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE EDUCACIÓN CONTINUADA, EVENTOS CIENTÍFICOS, SEMINARIOS, CONGRESOS Y REUNIONES, QUE SE LLEVARÁN A CABO EN EL INTERIOR DE LAS INSTALACIONES DEL INSTITUTO, ACORDE A ESTA INVITACIÓN, SUS ANEXOS Y EL CONTRATO QUE SE CELEBRE PARA EL EFECTO.

ANEXO TÉCNICO No.3

A continuación se detallan las especificaciones que debe el proponente tener en cuenta para presentar su oferta, la cual debe estar directamente relacionada con el objeto de esta invitación, la información que se detalla adelante y las consideraciones de todo orden que estime, para ofrecer mejores condiciones al INC.

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO

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:

1.1 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, congresos y reuniones, 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 2017, 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.

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.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL SERVICIO

El listado de los ítems que el Instituto requiere para la vigencia 2017, 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.

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.

2.1 CONDICIONES ESPECIALES

El oferente deberá cotizar el cien por ciento (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 cuatro (4) horas y valor para jornada de ocho (8) horas, así:

2.1.1 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.

2.1.2 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).

2.1.3 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).
- Empanadas (carne, pollo, queso etc.)
- Pastel (carne, pollo, gloria, atún).



INVITACIÓN A COTIZAR No. 024 DE 2017

Página 3 de 5

- Wrap (carne, pollo, jamón, champiñones).

c.) Frutas:

Mandarina, manzana, pera, durazno, granadilla, etc.

d.) Postre:

Empacado entre quince (15) a treinta (30) gramos.

2.1.4 Desayuno de trabajo:

- **Bebida 1:** Chocolate y/o café con leche diez (10) onzas.
- **Bebida 2:** Jugo natural (diferentes sabores según requerimiento) diez (10) onzas.
- **Fruta:** Variedad y se suministrará según requerimiento - doscientos cincuenta (250) gramos.
- **Proteína:** Queso pera y/o mozzarella - cien (100) gramos.
- **Plato fuerte:** Según requerimiento.
- **Acompañamientos:** pan fresco, tostadas, arepa, galletas, almojábanas, mantequilla y/o mermelada etc. Según requerimiento - cincuenta (50) gramos.

2.1.5 Ensalada de frutas:

Cinco frutas, queso tipo mozzarella rallado, yogurt light de 8 onzas, acompañada de galletas o barquillos o cereal.

2.1.6 Almuerzo tipo gourmet:

- **Entrada:** vaso de agua - Diez (10) onzas.
- **Dos (2) porciones de proteína:** Carne, pollo, pescado, etc. Doscientos cincuenta (250) gramos c/porción.
- **Una (1) porción de Carbohidrato:** Arroz, papa, etc. Doscientos (200) gramos.
- **Ensalada o verdura:** Variadas - Ciento cincuenta (150) gramos.
- **Postre:** opciones variadas - Cien (100) gramos.
- **Bebida:** jugo de fruta natural bajo en azúcar.

2.1.7 Almuerzo frio empacado:

- **Dos (2) porciones de proteína:** Carne, pollo, pescado, etc. Doscientos cincuenta (250) gramos c/porción
- **Una (1) porción de Carbohidrato:** Arroz, papa, etc. Doscientos (200) gramos.
- **Ensalada o verdura:** Variadas - Ciento cincuenta (150) gramos.
- **Bebida:** jugo de fruta empacado bajo en azúcar

INVITACIÓN A COTIZAR No. 024 DE 2017

Página 4 de 5

2.1.8 Tabla de quesos, jamones y frutas, menaje, arreglos florales y servicio para cincuenta (50), cien (100) y doscientas (200) personas.

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

- a) Transporte de los alimentos y menaje formal necesario al sitio del evento (vasos cristal, vajilla losa, servilletas, cubiertos de acero inoxidable).
- b) Montaje de las mesas: mantel, tablón para diez (10) personas, sillas y centros de mesa, individuales.
- c) Contar con los meseros debidamente uniformados necesarios para la distribución de acuerdo al número de personas a servir.
- d) Samovares, horno u otro elemento para mantener calientes los alimentos.

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

2.1.11 El pedido mínimo por evento es de diez (10) unidades de cualquier ítem.

2.1.12 Un cálculo estimado para efectuar la adjudicación es:

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

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

2.1.14 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.

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

2.1.16 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 cuatro (04) invitados que calificarán bajo formato preestablecido. Las fechas y condiciones para dicha degustación serán informadas mediante adenda.



2.1.17 El oferente deberá establecer en su propuesta un (01) ejecutivo de cuenta único que atienda y responda por toda la logística solicitada.

3. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN O PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El indicado por la supervisión del contrato.

4. EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

Se deben presentar certificaciones de experiencia del proponente mediante contratos celebrados y terminados con entidades públicas superior a dos (2) años relacionadas con el objeto contractual de la presente invitación.

4.1. Calidades del personal requerido (si aplica)

El proponente deberá ofertar un grupo de trabajo que cumpla el objeto contractual acorde a los manuales, protocolos y criterios establecidos por el INC y cumpliendo todas las normas legales y reglamentarias.