



INVITACIÓN A COTIZAR No. 221 DE 2018

Página 1 de 4

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 BIEN

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, congresos y reuniones administrativas, que se llevaran a cabo en el interior de las instalaciones del Instituto. El listado de los ítems que el Instituto requiere para el resto de la vigencia 2018 y con la posibilidad de ampliar en vigencia futura para primer trimestre de la vigencia 2019, previa aprobación presupuestal, 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 BIEN O SERVICIO

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:**

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



INVITACIÓN A COTIZAR No. 221 DE 2018

Página 2 de 4

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:

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

Acompañamientos X 100 gramos:

- Sándwich (jamón, queso, pollo, atún)
- Pastel (carne, pollo, gloria, atún)
- Wrap (carne, pollo, jamón, champiñones)

Frutas:

Mandarina, manzana, pera, durazno, granadilla, etc

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 mozzarella 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

INVITACIÓN A COTIZAR No. 221 DE 2018

Página 3 de 4

- 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, tablán para 10 personas, sillas y centros de mesa, individuales.
- Contar con los meseros debidamente uniformados 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:

- 20 Estaciones de café para 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

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

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

14.) 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 4 invitados que calificarán bajo formato preestablecido. Las fechas y condiciones para dicha degustación serán informadas mediante adenda.

INVITACIÓN A COTIZAR No. 221 DE 2018

Página 4 de 4

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

3. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN O PRESTACION DEL SERVICIO

El indicado por la supervisión del contrato

4. **EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:** Se debe presentar certificaciones de experiencia del proponente mediante contratos celebrados y terminados con entidades públicas superior a dos (2) años relacionadas con el objeto contractual dela presente invitación.

a. **Calidades del personal requerido.** 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.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- 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.
- Garantizar que los suministros ofrecidos sean de la mejor calidad, los cuales deberán ser puestos a consideración del supervisor con antelación a las actividades.
- 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 15 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.