

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - CIES SUCRE

PRESENTACION Y OBJETO.

La ONG Centro de Investigación Educación y Servicios (CIES Salud Sexual – Salud Reproductiva), en adelante denominado "Convocante", en el marco sus procedimientos, a través de esta Invitación, invita a empresas legalmente establecidas a presentar propuestas, según las condiciones establecidas en el documento.

LA OFERTA

Las ofertas deberán ser presentadas en un sobre debidamente cerrado, contemplando la siguiente información:

DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA TÉCNICA. La propuesta deberá elaborarse en función a las especificaciones técnicas y de manera coherente con la estructura de precios unitarios.

DOCUMENTOS QUE DEBE CONTENER LA PROPUESTA, CONDICIONES ADMINISTRATIVAS LEGALES.

1. Índice.
2. Carta de presentación y aceptación total a los términos y condiciones del pliego.
3. Formulario de Identificación del Proponente.
4. Fotocopia de escritura de constitución de empresa jurídica (empresa unipersonal no requiere)
5. Fotocopia del poder otorgado al representante legal, en el caso de empresa jurídica.
6. Fotocopia del carnet de identidad del representante legal de la empresa.
7. Fotocopia del NIT.
8. Certificado de inscripción ante SEPREC, vigente a la fecha de presentación. (Fotocopia)
9. Licencia de Funcionamiento
10. Experiencia de la empresa correspondiente a su sector, contemplando los últimos 3 años. (Planilla de Experiencia, con importes, fechas respaldadas con Facturas y Contratos que estén de acuerdo a la referencia de la adquisición)
11. Fotocopia del balance general de las gestiones (Ultimas Dos Gestiones, Fotocopia)
12. Fotocopia del Registro de empleadores de Bolivia
13. Propuesta Técnica.
14. Propuesta Económica

CONSULTAS Y REUNION DE ACLARACION

Para cualquier consulta dirigirse al correo electrónico de la Lic. Margoth Chamoso – Jefe Administrativa de Sucre "mchamoso@cies.org.bo", Carlos Camargo Alvarez Responsable de Adquisiciones Of. Nacional "ccamargo@cies.org.bo".

INVITACION PUBLICA



SISTEMA GESTION DE LA CALIDAD
TERMINOS DE REFERENCIA / ESPECIFICACIONES TECNICAS

CODIGO: SGC-Apoyo-ABS-2-o10
VIGENCIA DESDE: 06/03/2020

**Señores: ONG Centro de Investigación Educación y Servicios
(CIES Salud Sexual - Salud Reproductiva)**

Convocatoria:

"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – CLINICA CIES SUCRE"

Nombre del Proponente: Telf.

(No se realizara la apertura del sobre de las propuestas que este con otro rotulo).

PLAZO.

- Los interesados deben presentar su propuesta hasta el día 30 de octubre del 2025 hasta Hrs. 11:00 am en sobre cerrado, en las oficinas de la Clínica de Sucre - Calle Arenales Nro. 211 Zona Central - Ciudad de Sucre.

ASPECTOS TECNICOS

CARACTERISTICA SOLICITADA	DATOS A LLENAR POR EL PROPONENTE	DATOS A LLENAR POR CIES		
	CARACTERISTICA OFERTADA	Cumple		OBSERVACIONES
				(especificar por qué no cumple)
		SI	NO	
I REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO				
1. OBJETO Y ALCANCE DEL SERVICIO				
La ONG Centro de Investigación Educación y Servicios, requiere realizar la contratación de una empresa que preste Servicios de Alimentación para La Clínica de Sucre.				
1.1 PROPUESTA DEL SERVICIO				
La empresa postulante debera presentar una propuesta que contenga minimamente:				
* Objetivos y alcance del servicio				
* Sistema nutricional y tipos de dietas				
* Seguimiento y control alimentario a pacientes				
* Programa de capacitación continua a su personal				
2. HORARIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO				
Desayuno 7:00 a 8:30				
Merienda 09:30 a 10:00				
Almuerzo 11:30 a 12:30				
Merienda 15:30 a 16:30				
Cena 17:30 a 18:30				
3. COSTOS DEL SERVICIO (A detallar por la empresa, los precios por unidad)				
DESAYUNO CORRIENTE				
DESAYUNO HIPERPROTEICA				
DESAYUNO LIQUIDO				
MERIENDA MAÑANA				
MERIENDA MAÑANA HIPERPROTEICA				
ALMUERZO CORRIENTE				
ALMUERZO HIPERPROTEICO				
ALMUERZO LIQUIDO				



SISTEMA GESTION DE LA CALIDAD
TERMINOS DE REFERENCIA / ESPECIFICACIONES TECNICAS

CODIGO: SGC-Apoyo-ABS-2-o10
VIGENCIA DESDE: 06/03/2020

TE MERIENDA TARDE				
TE HIPERPROTEICO				
TE LIQUIDO				
CENA CORRIENTE				
CENA HIPERPROTEICO				
CENA LIQUIDA				
COLACION NOCTURNA				
LIQUIDA				
XVO LICUADA VIA ORAL				
PREPARACION CON SUPLEMENTO				
DETALLE DE ALIMENTACION				
DESAYUNO CORRIENTE				
DESAYUNO HIPERPROTEICA				
DESAYUNO LIQUIDO				
MERIENDA MAÑANA				
MERIENDA MAÑANA HIPERPROTEICA				
ALMUERZO CORRIENTE				
ALMUERZO HIPERPROTEICO				
ALMUERZO LIQUIDO				
TE MERIENDA TARDE				
TE HIPERPROTEICO				
TE LIQUIDO				
CENA CORRIENTE				
CENA HIPERPROTEICO				
CENA LIQUIDA				
COLACION NOCTURNA				
LIQUIDA				
XVO LICUADA VIA ORAL				
PREPARACION CON SUPLEMENTO				
OTROS (A detallar)				
4. PERSONAL				
Es parte indivisible de la propuesta el listado del personal, quien debe estar debidamente capacitado y certificado para la Ejecución del Servicio. (La experiencia y formación del personal propuesto se debe respaldar con curriculum vitae documentado). Lic. Nutrición o dietista clínico, Jefe de cocina, Chef, ayudantes de cocina, personal de limpieza, repartidores de alimentos				
El Proponente adjudicado dispondrá del personal necesario para atender el servicio y será directa y exclusivamente responsable de los sueldos, seguros, aportes, beneficios sociales y toda obligación laboral con su personal. Liberando de cualquier obligación y/o responsabilidad a la ONG CENTRO DE INVESTIGACION EDUCACION Y SERVICIOS				
La empresa adjudicada deberá proveer de uniforme a su personal cuidando de la buena presentación e higiene, además el uniforme del personal deberá tener identificación o gafetes.				
La empresa adjudicada deberá cuidar el correcto trato hacia su personal que prestará servicio.				
La ONG CENTRO DE INVESTIGACION EDUCACION Y SERVICIOS de acuerdo a evaluaciones periódicas realizadas se reserva el derecho de observar, informar y rechazar posterior a un informe al personal adscrito a este servicio, que no reúna las debidas condiciones de sanidad (carnet sanitario).				



SISTEMA GESTION DE LA CALIDAD
TERMINOS DE REFERENCIA / ESPECIFICACIONES TECNICAS

CODIGO: SGC-Apoyo-ABS-2-o10
VIGENCIA DESDE: 06/03/2020

La empresa adjudicada deberá presentar Certificado de Antecedentes (FELCC) de cada funcionario que prestará servicios en la ONG CENTRO DE INVESTIGACION EDUCACION Y SERVICIOS, así como su registro sanitario y vacunas vigentes.

Reemplazo de Personal

La empresa adjudicada deberá comunicar en administración, el reemplazo de su personal eventual.

Los reemplazos se efectuarán, con personal que posea el mismo o mayor nivel técnico que el titular.

El personal de reemplazo deberá contar con Certificado de Antecedentes Policiales vigentes a la fecha de incorporación de sus labores en la ONG CENTRO DE INVESTIGACION EDUCACION Y SERVICIOS

5. RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA

La Empresa será responsable de cualquier perjuicio económico comprobado ocasionado a la ONG CENTRO DE INVESTIGACION EDUCACION Y SERVICIOS, como consecuencia de actos negligentes o dolosos en los que incurra todo personal bajo su dependencia, durante el desarrollo de sus funciones.

El personal deberá contar con el seguro médico (caja de la seguridad social o privado) de cada uno de sus trabajadores.

6. GARANTÍA

La empresa adjudicada deberá presentar una póliza de seguro todo riesgo en caso de cualquier accidente o daño a la infraestructura.

7. PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia es de **UN AÑO**, renovable previo acuerdo entre partes

8. FORMA DE PAGO

Los Servicios prestados serán cancelados mensualmente, previa presentación de facturas, detalle del servicio prestado y presentación de un informe del servicio prestado con la respectiva aprobación de CIES, evidenciando que el servicio ha sido prestado de acuerdo a lo establecido en el contrato. **No se darán pagos anticipados.**

9. CESACIÓN DEL CONTRATO

La vigencia del presente servicio tiene duración de un año, excepto que se comunique al la empresa adjudicada la rescisión del mismo, con preaviso de treinta (30) días calendario.

Si la empresa adjudicada no deseara continuar la presentación del Servicio, hasta la culminación del contrato, deberá comunicarlo por escrito, con acuse de recibo, a la Administración Regional Santa Cruz, con antelación mínima de sesenta (30) días.

Asimismo, deberá dejar en buen estado de uso y funcionamiento cuantos elementos, aparatos, instalaciones etc. figuren en el Acta de Inventario suscrita oportunamente.

10 MATERIAL UTILIZADO

Cocina industrial acero inoxidable

Bachas o mesas de acero inoxidable

Refrigerador

Freezer

Mesas y sillas para el comedor

Extractor de grasa

Vajilla de porcelana

Cubiertos

Tablas de cortar



SISTEMA GESTION DE LA CALIDAD
TERMINOS DE REFERENCIA / ESPECIFICACIONES TECNICAS

CODIGO: SGC-Apoyo-ABS-2-o10
VIGENCIA DESDE: 06/03/2020

OTROS (Detallar)

11 MANTENIMIENTO DEL LUGAR

La empresa adjudicada deberá realizar mantenimiento del espacio físico en que estarán, dicho mantenimiento tendrá que realizar a:

* Limpieza de pisos y equipos, limpieza profunda una vez a la semana

* Fumigación del lugar, una vez a la semana

FORMULARIO IDENTIFICACION DEL PROPONENTE

IDENTIFICACION DEL PROPONENTE

1. Nombre o razón social: _____

2. Dirección principal: _____

3. Ciudad: _____

4. Casilla: _____

5. Teléfonos: _____

6. Fax: _____ Dirección electrónica: _____

7. Nombre original y año de fundación de la Firma: _____

8. Nombre del representante legal: _____

9. Dirección del representante legal: _____

10. Tipo de Organización (marque el que corresponda)

Unipersonal ()
Sociedad de Responsabilidad Limitada ()
Sociedad Anónima ()
Sociedad Accidental ()

11. Numero de NIT: _____

12. Número de Matrícula otorgado por FUNDEMPRESA _____

(Firma del Representante Legal)

(Nombre del Representante Legal)

FORMULARIO DE EXPERIENCIA DE LA EMPRESA

Nº	FECHA	NOMBRE DEL CLIENTE	SERVICIO PRESTADO	MONTO TOTAL (Bs.)	DOCUMENTO QUE RESPALDA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
1.					
2.					
3.					
4.					
...					
n					

El proponente debe adjuntar a este formulario la documentación de respaldo que permita verificar la ejecución y cumplimiento de los servicios

(El respaldo no debe ser mayor a 50 hojas pueden incluir contratos y facturas, etc. de las últimas gestiones.)

ACLARACIÓN:

De acuerdo al incremento de la demanda se modificara los precios con la concesionaria

La empresa que postula debe ofrecer variedad de golosinas y jugos, sándwich que son inherente a un snack