

TÉRMINOS DE REFERENCIA

Contrato Abierto · Servicios de Catering

Subvención VIH – Fondo Mundial

Subvención No. GTM-H-INCAP

Año 2026

Entidad Convocante:	Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)
Domicilio Legal:	Calzada Roosevelt 6-25, Zona 11, Ciudad de Guatemala
Modalidad:	Contrato Abierto – a diciembre 2026
Fuente de Financiamiento:	Fondo Mundial – Subvención VIH (GTM-H-INCAP)
Número de Proveedores Por Seleccionar:	Mínimo 2, máximo 3

01. GENERALIDADES

1.1 Entidad Convocante

El Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), en su calidad de Receptor Principal de la Subvención de VIH del Fondo Mundial para la ejecución del Programa de VIH, emite los presentes Términos de Referencia con el propósito de establecer mecanismos contractuales que garanticen la provisión oportuna y de calidad de los servicios requeridos.

1.2 Domicilio Legal

Calzada Roosevelt 6-25, Zona 11, Ciudad de Guatemala, Guatemala.

1.3 Objeto de la Convocatoria

La presente convocatoria tiene por objeto formalizar, bajo la modalidad de Contrato Abierto, la contratación de entre dos (2) y tres (3) empresas especializadas en servicios de Catering, con capacidad para proveer alimentación de calidad durante la realización de talleres, capacitaciones, reuniones de coordinación y actividades vinculadas a la implementación de la Subvención VIH del INCAP en la Ciudad de Guatemala, hasta diciembre 2026.

1.4 Modalidad de Contratación

Contrato Abierto, ejecutado conforme a los procedimientos y lineamientos establecidos en el Manual del Receptor Principal (RP-INCAP).

1.5 Fuente de Financiamiento

Recursos de cooperación internacional del Fondo Mundial de Lucha contra el SIDA, la Tuberculosis y la Malaria administrados y ejecutados por el INCAP a través de la subvención VIH.

1.6 Áreas de Intervención

Los servicios objeto del presente contrato darán soporte a las actividades desarrolladas en las siguientes áreas estratégicas de la subvención:

- i. Programática
- ii. Monitoreo y Evaluación
- iii. Financiera
- iv. Logística y Adquisiciones
- v. Tecnologías de la Información (IT)
- vi. Gerencia de la Subvención

02. ANTECEDENTES

En el marco de la implementación de la Subvención VIH del Fondo Mundial, el INCAP ejecuta un amplio portafolio de actividades programáticas, técnicas y administrativas que requieren, de manera recurrente, la contratación de servicios de alimentación para talleres, capacitaciones y reuniones de coordinación institucional.

Históricamente, la contratación de dichos servicios se ha realizado de forma individual y evento por evento, lo que ha generado ineficiencias en el proceso de compras, incremento en los tiempos administrativos lo que instituye una ruta crítica enorme y prologada, asimismo lo más impactante, menor poder de negociación ante los proveedores.

Ante este contexto de operaciones de compras, se identifica la oportunidad estratégica de implementar la modalidad de Contrato Abierto, orientada a:

- i. Sistematizar y agilizar los procesos de contratación de servicios de Catering.
- ii. Reducir significativamente los tiempos administrativos en la gestión de compras.
- iii. Optimizar el uso eficiente de los recursos financieros de la subvención.
- iv. Obtener mejores condiciones de precio, calidad y disponibilidad continua de servicios.

03. PROPÓSITO DE LA CONTRATACIÓN

Disponer de un panel de proveedores preseleccionados y calificados, que brinden servicios de Catering bajo la modalidad de Contrato Abierto, garantizando la ejecución oportuna, eficiente y de alta calidad de las actividades de la Subvención VIH en el período contractual establecido.

04. OBJETIVOS

4.1 Objetivo General

Establecer un Contrato Abierto con proveedores de servicios de Catering que garantice disponibilidad permanente, con estándares de calidad y eficiencia operativa en el desarrollo de las actividades de la Subvención VIH, a diciembre 2026.

4.2 Objetivos Específicos

- I. Seleccionar entre dos (2) y tres (3) proveedores que acrediten el cumplimiento de los requisitos técnicos, administrativos y legales establecidos en los presentes Términos de Referencia.
- II. Garantizar condiciones de precio competitivo y términos comerciales favorables mediante la consolidación de compras recurrentes bajo un marco contractual preestablecido.
- III. Simplificar y agilizar la gestión de contratación mediante solicitudes directas de servicio, al amparo de condiciones previamente negociadas y formalizadas.
- IV. Asegurar la disponibilidad permanente de servicios de alimentación adecuados para el conjunto de áreas operativas de la subvención.

05. CONSIDERACIONES METODOLÓGICAS — MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO

El proceso de contratación se ejecutará conforme a los procedimientos establecidos en el Manual del RP-INCAP, mediante las siguientes etapas:

- i. Análisis de compras históricas relacionadas con servicios de Catering, para determinar volúmenes y frecuencias de demanda.
- ii. Identificación de proveedores potenciales y emisión de solicitudes de cotización, indicando expresamente la modalidad de contratación abierta.
- iii. Evaluación técnica y económica de ofertas mediante cuadro comparativo (Formulario Anexo F-8 B).
- iv. Selección de un mínimo de dos (2) proveedores que cumplan con los criterios de calificación establecidos.
- v. Elaboración y suscripción de acta de adjudicación del Contrato Abierto para cada proveedor ganador.

- vi. Gestión de pedidos mediante comunicación formal por correo electrónico institucional, en la que se especificará: cantidad de personas, menú seleccionado, fecha, horario y ubicación del servicio.
- vii. Tramitación de pagos mediante solicitudes formales de pago con referencia expresa al contrato suscrito.

Controles Operativos Requeridos:

- I. Estado de cuenta mensual de solicitudes de compra por proveedor contratado.
- II. Expediente completo del proceso de contratación para cada solicitud, a efectos de liquidación y auditoría.

Nota: "La continuidad del vínculo contractual se revisará anualmente, en función del cumplimiento de los objetivos estratégicos y métricas de desempeño definidas para el cargo."

Criterios para la Evaluación de Renovación Anual:

Criterio de Evaluación	Descripción
Calidad del Servicio	Satisfacción general de los participantes con el servicio prestado.
Calidad Alimentaria	Estándares de preparación, presentación e inocuidad de los alimentos entregados.
Eficiencia Administrativa	Capacidad de respuesta, gestión documental y cumplimiento de requerimientos institucionales.
Cumplimiento de Tiempos	Exactitud en horarios de entrega y atención según lo acordado.

06. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO

Los proveedores deberán demostrar capacidad técnica y operativa para cumplir, como mínimo, con las siguientes especificaciones:

- i. Oferta de menú variado y adaptable según la naturaleza, escala y requerimientos específicos de cada evento, la cual deberá ser adjuntada a la propuesta técnica.
- ii. El menú presentado en la parte de almuerzos deberá contener el peso en onzas, de la proteína contemplada en cada plato.
- iii. Capacidad para proveer dos modalidades de servicio: (a) alimentación empacada para entrega en sitio, y (b) catering servido en el evento, incluyendo cristalería apropiada, utensilios, bandejas y personal de servicio.
- iv. Capacidad de respuesta en un plazo mínimo de veinticuatro (24) horas a partir de la solicitud formal de servicio.
- v. Puntualidad garantizada en la entrega y montaje del servicio según horarios acordados.
- vi. Cumplimiento irrestricto de las normas de higiene y manipulación de alimentos vigentes, que garanticen la inocuidad alimentaria de todos los participantes.
- vii. Flexibilidad operativa para atender modificaciones en el número de personas contratadas, notificadas con un mínimo de veinticuatro (24) horas de antelación.
- viii. Eficiencia administrativa para la emisión y presentación oportuna de facturas y documentación complementaria requerida por la institución.
- ix. La empresa o persona deberá contar con la capacidad de despachar desde un mínimo de 5 menús hasta un máximo de 120 menús diarios, considerando los tiempos de refacción y almuerzo

07. PERFIL Y REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Las empresas interesadas en participar en el presente proceso deberán cumplir con los siguientes requisitos de habilitación legal y comercial:

- i. Estar legalmente constituidas en la República de Guatemala como empresa o persona individual
- ii. Contar con Patente de Comercio vigente.
- iii. Contar con licencia Sanitaria
- iv. Encontrarse inscritas en el Registro Tributario Unificado (RTU), debidamente actualizado.
- v. Acreditar giro comercial compatible con la naturaleza del servicio ofertado (servicios de alimentación y catering).

08. VIGENCIA DEL CONTRATO

El presente Contrato Abierto tendrá una vigencia de la firma el contrato hasta diciembre del año vigente, contados a partir de la fecha de suscripción formal del mismo por ambas partes. Su renovación estará sujeta a evaluación de desempeño, conforme a los criterios indicados en el numeral V del presente documento; y dentro del contrato se tendrán 3 meses de trabajo bajo la misma modalidad del siguiente año, hasta la firma del nuevo contrato si aplicase

09. HONORARIOS Y CONDICIONES DE PAGO

El proveedor deberá presentar la factura correspondiente a cada servicio prestado en el momento en que sea formalmente requerida por la institución.

El INCAP dispondrá de un plazo máximo de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de realización del evento, para efectuar el pago respectivo.

Será permitido consolidar los eventos en una sola factura con los respaldos respectivos administrativos.

En virtud de la condición de exención del Impuesto al Valor Agregado (IVA) que ostenta el INCAP, se emitirá la constancia de exención correspondiente en los casos en que aplique, conforme a la normativa fiscal vigente.

10. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las empresas interesadas deberán presentar la documentación completa y estandarizada que se detalla a continuación. Con el propósito de facilitar la comparación objetiva y calificación de las propuestas, las ofertas deberán ajustarse al formato institucional preestablecido:

No.	Documento Requerido
1	Oferta Técnica con base al Numeral 06 (Especificaciones Técnicas del Servicio), con menú propuesto.
2	Oferta Económica detallada, estructurada en tres componentes: (a) almuerzos y refacciones empacadas, (b) almuerzos y refacciones servidas en sitio, y (c) tarifa de servicio de personal mesero.
3	Registro Tributario Unificado (RTU) vigente.
4	Patente de Comercio vigente.
5	Documentación legal de la empresa (escritura de constitución, representación legal).

6

Datos generales de la empresa y persona de contacto.

Las propuestas deberán cargarse en el portal habilitado a más tardar **jueves 30 de abril 2026**, para tal efecto:

<https://apps-svih.incap.int/gescon/>

11. CONSULTAS E INFORMACIÓN ADICIONAL

Las consultas técnicas o administrativas relacionadas con el presente proceso deberán dirigirse por escrito a los siguientes puntos de contacto institucionales a más tardar **viernes 24 de abril 2026**:

- lguerra@incap.int
- jpfigueroa@incap.int

Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)

Receptor Principal – Subvención VIH · Fondo Mundial · GTM-H-INCAP · 2026