



ANEXO TÉCNICO No. 3

EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA- EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO INVITA A COTIZAR PARA ESTABLECER CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LLEVAR A CABO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO LOGÍSTICO PARA APOYO DE CELEBRACIÓN DE DÍAS ESPECIALES DEL PERSONAL DEL INSTITUTO Y OTRAS ACTIVIDADES INSTITUCIONALES VIGENCIA 2015, LAS CUALES HACEN PARTE DEL PLAN DE BIENESTAR DEL INSTITUTO PARA LA VIGENCIA 2015 SEGÚN RESOLUCIÓN N° 00084 DEL 3 DE FEBRERO DEL 2015 Y SOPORTAR LOGÍSTICA DE ACTIVIDADES DEL PLAN DE CAPACITACIÓN VIGENCIA 2015-2017, CON EL FIN DE PRESTAR LAS ACTIVIDADES CON LA MEJOR CALIDAD EN FAVOR DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL INSTITUTO, DENTRO DEL MODELO Y LAS CONDICIONES QUE SE ESTABLECERÁN EN EL CONTRATO. EL LISTADO DE LOS SERVICIOS QUE EL INSTITUTO REQUIERE PARA LA VIGENCIA A 31 DE DICIEMBRE DE 2015, DEBERÁN SER OFERTADOS EN SU TOTALIDAD POR EL PROPONENTE CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VIGENTES Y DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS POR EL INSTITUTO PARA ESTA VIGENCIA. 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.

I. **GENERALIDADES.** El servicio se prestará en la sede del Instituto Nacional de Cancerología, ó en el lugar que indique el supervisor en los casos que se requiera, dentro de la jornada y requerimientos institucionales señalados en los presentes términos.

II. REQUERIMIENTOS PARA EL OBJETO CONTRACTUAL:

Dentro de la prestación de los servicios ofertados los proponentes deben considerar las siguientes condiciones específicas:

1. LOGISTICA EVENTOS DIAS ESPECIALES - DESAYUNOS

El proponente estará en la capacidad de brindar diferentes opciones de menú destacando el Catering, con el fin de atender la realización de celebraciones



especiales para funcionarios del Instituto. Cada desayuno estará compuesto por una estructura básica, así:

- Bebida 1: Chocolate y café con leche 10 oz
- Bebida 2: Jugo natural (de diferentes sabores según requerimiento) 10 oz
- Fruta: Variedad y se suministrará según requerimiento del INC- 250 gr
- Proteína: Queso pera y/o mozzarella - 100 gr
- Plato fuerte: Según requerimiento del INC
- Acompañamientos: pan fresco, tostadas, arepa, galletas, almojábanas, mantequilla y mermelada etc. Según requerimiento - 50 gr

De igual manera para cada evento el proponente deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- Transporte de los alimentos, samovares y menaje necesario al sitio del evento.
- Montaje de las mesas.
- Contar con los meseros necesarios para la distribución de acuerdo al número de pax a servir.
- Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.

2. LOGISTICA ALMUERZO DIA DEL MÉDICO

El proponente estará en la capacidad de brindar diferentes opciones de menú tipo buffet y gourmet destacando el Catering, con el fin de atender la realización del almuerzo de celebración para los médicos del Instituto. El menú estará compuesto por una estructura básica, así:

- Entrada vaso de agua - 10 oz
- 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: Gaseosa - 12 oz

De igual manera para el evento el proponente deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- Transporte de los alimentos, samovares 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.
- Contar con los meseros necesarios para la distribución de acuerdo al número de pax a servir.
- Carpa con paredes y ventanas (para formar salón integrado con capacidad para 120 personas sentadas).
- Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.

3. LOGISTICA ALMUERZO FUNCIONARIOS SERVICIOS GENERALES Y VIGILANCIA

El proponente estará en la capacidad de brindar diferentes opciones de menú tipo buffet y gourmet destacando el Catering, con el fin de atender la realización del almuerzo de los funcionarios mencionados en el numeral 3. El menú estará compuesto por una estructura básica, así:

- 1 porción de proteína: Carne, pollo, pescado, etc. 250 gr
- 1 porción de Carbohidrato: Arroz, papa, etc. 200 gr
- Ensalada o verdura: Variadas - 150 gr
- Postre: opciones variadas - 100 gr
- Bebida: Gaseosa - 12 oz

De igual manera para el evento el proponente deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- Transporte de los alimentos samovares y menaje formal necesario al sitio del evento (vasos cristal, vajilla losa, cubiertos de acero inoxidable).
- Montaje de las mesas: mantel, tablón para 10 personas, sillas y centros de mesa.
- Contar con los meseros necesarios para la distribución de acuerdo al número de pax a servir.
- Carpa con paredes y ventanas (para formar salón integrado con capacidad para 120 personas sentadas).
- Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.

4. LOGISTICA ALMUERZOS FUNCIONARIOS A PENSIONAR

El proponente estará en la capacidad de brindar diferentes opciones de menú tipo y gourmet, con el fin de atender la realización del almuerzo. El menú estará compuesto por una estructura básica, así:



- Agua – 12 oz
- 1 porción de proteína: Carne, pollo, pescado, etc. 250 gr
- 1 porción de Carbohidrato: Arroz, papa, etc. 200 gr
- Ensalada o verdura: Variadas – 150 gr
- Postre: opciones variadas – 100 gr
- Bebida: Jugo natural – 12 oz

De igual manera para el evento el proponente deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- Transporte de los alimentos samovares y menaje formal necesario al sitio del evento (vasos cristal, vajilla losa, cubiertos de acero inoxidable).
- Montaje de las mesas: mantel, tablón para 10 personas, sillas y centros de mesa.
- Contar con los meseros necesarios para la distribución de acuerdo al número de pax a servir.
- Carpa con paredes y ventanas (para formar salón integrado con capacidad para 120 personas sentadas).
- Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.

5. LOGISTICA APOYO PROGRAMA INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN / PLAN INSTITUCIONAL DE CAPACITACIÓN

El proponente estará en la capacidad de brindar diferentes opciones de refrigerios, así como estación de café con el fin de atender la realización de diferentes actividades o eventos, así:

- Refrigerio tipo sencillo:
 - Refrigerio de Sal: Sándwich en pan fresco con proteína (Pollo, perrito, jamón piñón etc.), Pastel de Pollo o carne Fresco, mantecada, palito de queso, con un peso de 200gr cada uno. Cabe aclarar que estos alimentos deberán ser preparados el mismo día
 - Refrigerio de Dulce: Pastel Gloria, Pastel de Arequipe, Pastel Hawaiano, Brownie, con un peso de 200gr cada uno. Cabe aclarar que estos alimentos deberán ser preparados el mismo día
 - Jugo unipersonal de caja.
- Refrigerio Especial:
 - Refrigerio de Sal: Sándwich especial en pan fresco con proteína (Pollo, perrito, jamón piñón etc. verduras), Pastel de Pollo o carne Fresco,



Wraps, minipinchos, empanadas con un peso de 200gr cada uno. Cabe aclarar que estos alimentos deberán ser preparados el mismo día

- Display de fruta (manzana, durazno, ciruela, etc)
 - Jugo unipersonal de caja
 - Galletas en paquete de dulce y/o Sal
 - Jugo unipersonal en caja
 - Minipostre (cocaditas, chocolatina pequeña, etc.).
- Estación de café y aromática: Mesón de distribución con manteles, greca o máquina de café y demás elementos.

De igual manera para el evento el proponente deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- Transporte de los alimentos al sitio del evento.
- Distribución de acuerdo a los requerimientos del supervisor.
- Montaje de punto de distribución.
- Contar con los meseros necesarios para la distribución de acuerdo al número de pax a servir.
- Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.

6. LOGISTICA CENA DE NAVIDAD (PERSONAL DE TURNO-NOCHE) – 24 DIC.

El proponente estará en la capacidad de brindar diferentes opciones de menú tipo gourmet, con el fin de atender la realización de la cena de navidad para los colaboradores del Instituto que se encuentren de turno en la noche del 24 de diciembre y su distribución se hará en las instalaciones del Instituto en horario de 8 p.m. a 10 p.m. El menú estará compuesto por una estructura básica, así:

- Entrada agua – 12oz
- 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: Gaseosa – 12 oz

De igual manera para el evento el proponente deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- Transporte de los alimentos y menaje formal necesario al sitio del evento (vasos cristal, vajilla losa, cubiertos de acero inoxidable).
- Montaje de mesas: En el comedor del Instituto con centros de mesa.
- Contar con los meseros necesarios para la distribución de acuerdo al número de pax a servir.
- Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.

7. LOGISTICA CENA DE AÑO NUEVO (PERSONAL DE TURNO-NOCHE) – 31 DIC.

El proponente estará en la capacidad de brindar diferentes opciones de menú tipo buffet, con el fin de atender la realización de la cena de año nuevo para los colaboradores del Instituto que se encuentren de turno en la noche del 31 de diciembre y su distribución se hará en las instalaciones del Instituto en horario de 8 p.m. a 10 p.m. El menú estará compuesto por una estructura básica, así:

- Entrada agua – 12oz
- 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: Gaseosa – 12 oz

De igual manera para el evento el proponente deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- Transporte de los alimentos y menaje formal necesario al sitio del evento (vasos cristal, vajilla losa, cubiertos de acero inoxidable).
- Montaje de mesas: En el comedor del Instituto con centros de mesa.
- Contar con los meseros necesarios para la distribución de acuerdo al número de pax a servir.
- Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.

III. PRESTACION DE LOS SERVICIOS.

Se hará de acuerdo a los requerimientos del supervisor para dar cumplimiento al objeto contractual.

El Instituto Nacional de Cancerología ESE cuenta con 2 certificados de disponibilidad presupuestal por un valor de \$68.110.000,00 de tal forma que dicho valor será el referente para constituir la póliza de seriedad de la oferta. Sin embargo, el valor a



ejecutar estará sujeto a los requerimientos según actividades a realizar.

IV. OFERTA: El oferente realizará la oferta teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

1. Oferta técnica:

El oferente deberá presentar su propuesta técnica, correspondiente a la totalidad de ítems relacionados con los contenidos del numeral II. **"REQUERIMIENTOS PARA EL OBJETO CONTRACTUAL"** de este anexo **"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"**.

Adicional a lo anterior el oferente deberá traer al Instituto dos (2) opciones de menú teniendo en cuenta lo siguiente:

- 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
- Jugo Natural - 12 oz

Para esta muestra se fijara fecha y hora, por parte del grupo de compras para su presentación, la evaluación se realizara de manera colegiada y sin presentar los nombres de los proponentes.

2. Oferta económica:

El oferente debe realizar la oferta económica correspondiente a la totalidad de ítems relacionados en el numeral II. **"REQUERIMIENTOS PARA EL OBJETO CONTRACTUAL"** de este anexo **"ESPECIFICACIONES TÉCNICAS"**, según anexo **"FORMATOS PARA REALIZAR OFERTA ECONOMICA"**.

V. OBLIGACIONES TECNICAS ESPECÍFICAS DEL PROPONENTE

- Garantizar la ejecución de los servicios requeridos por el Instituto.
- Proporcionar al Instituto la información que se requiera sobre la prestación del servicio.
- Cumplir la normatividad específica relacionada con el objeto contractual.

Handwritten signature

- Realizar las actividades relacionadas con el objeto contractual de acuerdo a los cronogramas y necesidades que requiera el supervisor por parte del Instituto.
- Contar con el personal idóneo, competente y necesario para la prestación de los servicios que se requieran.
- Calidad del servicio: A efectos de garantizar la calidad del servicio contratado así como una respuesta oportuna, eficiente y eficaz el proponente se compromete a cumplir con los requerimientos que realice el supervisor designado por el Instituto.
- Entregar mensualmente las facturas de los servicios ejecutados con cargo al contrato de prestación de servicios en ese periodo correspondiente con los respectivos soportes para el respectivo trámite, como son los aportes de Seguridad Social en salud, riesgos profesionales y pensiones, y otros a que haya lugar.

VI. SUPERVISION

El Instituto designará un supervisor integral, para el seguimiento y cumplimiento del objeto contractual. Para este caso el supervisor será el Coordinador (a) del Grupo Área de Desarrollo del Talento Humano del Instituto.

VII. 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 a cotizar