



ANEXO 3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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 LA ACTIVIDAD DE INTEGRACIÓN DEL 11 DE DICIEMBRE DEL 2015 LA CUAL HACE PARTE DEL PLAN DE BIENESTAR DEL INSTITUTO PARA LA VIGENCIA 2015 SEGÚN RESOLUCIÓN N° 00084 DEL 3 DE FEBRERO DEL 2015, CON EL FIN DE PRESTAR LA ACTIVIDAD 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 OFERTADO 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, 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 ACTIVIDAD DE INTEGRACIÓN

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 todos los funcionarios del Instituto. El menú estará compuesto por una estructura básica, así:

- Entrada vaso de agua – 10 oz
- 1 porción de proteína: Carne, pollo, pescado, etc. 250 gr c/porción, a continuación se relacionan algunos ejemplos de lo solicitado
 - Pechuga de Pollo
 - Lomo de Cerdo
 - Muchacho relleno
 - Pernil de Cerdo
 - Pollo Navideño
- 1 porción de Carbohidrato: Arroz, papa, etc. 200 gr, a continuación se relacionan algunos ejemplos de lo solicitado
 - Papa Navideña
 - Papa pera
 - Arroz verde, rojo



- Ensalada o verdura: Variadas – 150 gr; a continuación se relacionan algunos ejemplos de lo solicitado
 - Ensalada de Fantasía
 - Ensalada judía
 - Ensalada Caprese
- Postre: opciones variadas – 100 gr; a continuación se relacionan algunos ejemplos de lo solicitado
 - Natilla con buñuelos
 - Tronco de Navidad
 - Bizcocho de reyes
 - Polvorones de Navidad
- Bebida: Gaseosa – 12 oz
- Refrigerio; a continuación se relacionan algunos ejemplos de lo solicitado:
 - Natilla y buñuelos
 - Mini pinchos
 - Empanadas de coctel
 - Volovanes rellenos

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, sobre mantel, sillas y centros de mesa.
- Decoración con el motivo que el Instituto solicite.
- 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 1700 personas sentadas).
- Entregar el sitio del servicio limpio y en las condiciones que lo recibió.
- Montaje de tarima central

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 un certificado de disponibilidad presupuestal por un valor de \$70.000.000,00 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 allegar una muestra de un almuerzo compuesto, así:

- Entrada vaso de agua – 10 oz
- 1 porción 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 Navideño – 100 gr
- Bebida: Gaseosa – 12 oz

Se le solicitará al oferente entregar la muestra del plato a la invitación a cotizar en la oficina del Grupo de desarrollo del talento humano ubicada en el 2 piso del edificio administrativo, para este trámite Instituto dará previo aviso al oferente la entrega de la muestra.

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"**.

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.
- Realizar la actividad relacionada con el objeto contractual de acuerdo al cronograma y necesidades que requiera el supervisor por parte del Instituto.
- Proporcionar la logística, decoración y demás elementos para la realización de la actividad.
- 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 la facturas de los servicios ejecutados con cargo al contrato de prestación de servicios terminado la actividad 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 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, exclusivamente en el momento de la propuesta en beneficio de la buena prestación del servicio objeto de la presente invitación a cotizar.

METODOLOGÍA, CRITERIOS Y FACTORES DE CALIFICACIÓN

La calificación de las propuestas se hará sobre la base de 1000 puntos que se aplicarán a los siguientes factores así:

FACTOR	PUNTAJE
Experiencia y cumplimiento en contratos anteriores	300
Precio	300
Capacidad técnica	400
TOTAL PUNTAJE	1000

Las propuestas que al momento de ser evaluadas obtengan un puntaje inferior a 600 puntos, no se tendrán en cuenta para la presente adjudicación y se considerarán que no cumplen técnicamente. Así mismo, no se tendrán en cuenta ofertas que no cumplan con un puntaje mínimo de 400 en la evaluación técnica (sobre 400 puntos).

1. EXPERIENCIA Y CUMPLIMIENTO EN CONTRATOS ANTERIORES

Para efectos de la experiencia se revisarán dos criterios: monto y tiempo de contratación.

- **Monto contratado.** Se asignará un máximo de ciento cincuenta (150) puntos a la propuesta que presente una sumatoria mayor de los montos contratados, sustentada a través de certificaciones de experiencia de objeto contractual similar al de la presente invitación. Las certificaciones que cubran más de un año de vigencia, deben tener desagregado el valor de ejecución para cada año. Las certificaciones que no cumplan con dicho requisito no serán tenidas en cuenta. Al mayor monto contratado totalizado se le asignarán ciento cincuenta puntos (150), a los demás se les asignará un puntaje inversamente proporcional.
- **Tiempo contratado.** Se asignará un máximo de ciento cincuenta (150) puntos a la propuesta que presente una sumatoria mayor de meses completos contratados, sustentada a través de certificaciones de experiencia de objeto contractual similar al de la presente invitación. Las certificaciones que no cumplan con dicho requisito no serán tenidas en cuenta. A la propuesta con mayor tiempo (en meses) contratados se le asignará ciento cincuenta (150) puntos, a los demás se les asignará proporcionalmente. No se tendrán en cuenta fracciones de meses, luego de la sumatoria total.

El proponente deberá certificar y relacionar los contratos celebrados con entidades del sector privado o público, a partir del 01 de enero de 2014, indicando el nombre y número de teléfono de los supervisores y/o aquellas personas responsables del seguimiento de los mismos y nombre de las entidades a las cuales les ha prestado el servicio igual o similar al solicitado en esta invitación. Para el caso de los contratos en ejecución, serán válidos aquellos que certifiquen una ejecución no inferior al 50% del monto y tiempo del contrato. No serán válidas certificaciones anteriores a partir del 01 de enero de 2014.

Para que las referencias contractuales sean tenidas en cuenta, deberán anotar adicionalmente el monto o valor total del contrato, término de duración y concepto de cumplido a satisfacción o no del servicio por parte de la entidad contratante.



Las referencias contractuales deben ser directamente relacionadas con los servicios a contratar en la presente invitación.

Deben indicar:

- Nombre del contratante, con dirección y teléfono
- Objeto del contrato claramente definido.
- Valor contratado o ejecutado
- Fecha de inicio y terminación del contrato (día, mes, año). Si no indica día específico, se asignará el último día del mes correspondiente referido en la certificación.
- Calidad y cumplimiento.

Estas certificaciones deben ser expedidas por el representante legal de la entidad contratante o por la persona a quien este delegue o esté autorizada para tal fin.

NOTA: Si las referencias presentadas no cumplen con las características enunciadas, o tienen un nivel de calidad y cumplimiento insatisfactorios, no se tendrán en cuenta para su calificación y por lo tanto se les asignará un puntaje de 0.

2. PRECIO

Al precio más bajo, se le asignarán trescientos puntos (300) puntos y a los siguientes proponentes se les asignará un puntaje inversamente proporcional.

3. CAPACIDAD TÉCNICA

Para la evaluación de la capacidad técnica se tendrán en cuenta los siguientes criterios, siendo el puntaje máximo de cuatrocientos puntos (400) puntos:

NOTA: Se le solicitará al oferente entregar la muestra del plato a la invitación a cotizar en la oficina del Grupo de desarrollo del talento humano. Para lo anterior se dará previo aviso para la fecha de entrega de la muestra, teniendo en cuenta que previamente debe darse la verificación de documentos legales.

DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
Presentación de la propuesta incluyendo la totalidad del contenido del numeral 2 del anexo No 3	200
Presentación del plato	50
Atención en la mesa	50
Menaje	50
Presentación del personal	50
TOTAL	400

