

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 1 de 14	

1. OBJETO

<< EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA, EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO - INVITA A PRESENTAR PROPUESTA EN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DE CONTRATACIÓN PÚBLICA PARA EL ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA CUYA FINALIDAD ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA COMEDOR CENTRAL, ACORDE CON LOS PRESENTES TÉRMINOS DE CONDICIONES, SUS ANEXOS Y EL CONTRATO QUE SE CELEBRE PARA EL EFECTO.>>

2. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El INSTITUTO entrega a título de **ARRENDAMIENTO: UN ÁREA CUYA FINALIDAD ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE Y CAFETERIA COMEDOR CENTRAL. PARÁGRAFO: El ARRENDATARIO** está autorizado única y exclusivamente para prestar en forma directa el servicio de restaurante y cafetería para los usuarios del INSTITUTO.

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.

- **GENERALIDADES:** El servicio se prestará en la sede del Instituto Nacional de Cancerología – Empresa Social del Estado, ubicada en la Avenida 1 No. 9-85 de la ciudad de Bogotá D.C., - primer piso edificio Hospitalizados espacio comedor central. El restaurante cafetería comprende un área total de 140 m2 incluyendo la cocina y área libre, dentro de los requerimientos institucionales.
- **DESTINACIÓN:** El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de RESTAURANTE Y CAFETERIA, que no generen riesgos en su procesamiento y/o contaminación por olores, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas. Se requiere garantizar el arrendamiento del área objeto de la presente contratación.
Con el fin de prestar un servicio de calidad se debe dar cumplimiento con la Resolución 2674 de 2013, dentro de los cuales se encuentran los siguientes ítems:
 1. **Disposición de residuos sólidos:** Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.
 2. **Equipos y utensilios:** Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 8 y 9 de resolución 2674 de 2013).
 3. **Personal manipulador de alimentos:** Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013).

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 2 de 14	

4. **Educación y capacitación:** Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 12, 13 y 14 de resolución 2674 de 2013).
5. **Aseguramiento y control de la calidad:** Control de la Calidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados. Los procedimientos de control deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no represente riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades de la empresa y deberán rechazar todo alimento que no sea apto para el consumo humano. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 21 al 25 del Resolución 2674 de 2013).
6. **Saneamiento:** Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 26 del Resolución 2674 de 2013).

En las áreas de preparación de alimentos, el manejo de grasas y aceites debe realizarse mediante su recolección en la fuente, evitando en todo momento su vertimiento a lavaplatos, sifones o drenajes, ya que estos residuos generan obstrucciones en la red sanitaria, afectan el funcionamiento de las trampas de grasa. Para ello, se debe implementar la disposición de recipientes herméticos y debidamente rotulados para el almacenamiento temporal de aceites usados, realizar el retiro periódico a través de gestores autorizados y garantizar el mantenimiento rutinario de las trampas de grasa. Estas actividades deben ser sistemáticas y continuas para evitar problemas con las redes hidrosanitarias del Instituto. Debe realizarse cada 3 meses limpieza de cajas aledañas al restaurante.

7. **Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización:** Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos deben evitar:
 - 7.1 La contaminación y alteración del alimento;
 - 7.2 La proliferación de microorganismos indeseables en el alimento.
 - 7.3 El deterioro o daño del envase o embalaje; Se Debe dar cumplimiento al artículo 27 al 31 del resolución 2674 de 2013.
 - 7.4 **Registro sanitario:** Obligatoriedad del Registro Sanitario. Todo alimento que se expendiera directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario. Se Debe dar cumplimiento al artículo 37 al 49 del Resolución 2674 de 2013.

3. **HORARIOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIO:** La prestación del servicio objeto de esta contratación, se efectuará de lunes a domingo las 24 horas. Este horario puede ser modificado previa solicitud del arrendatario ante la Dirección del Inc.
4. **TIPO DE ALIMENTOS A VENDER: EL ARRENDATARIO** se compromete a comercializar exclusivamente los siguientes alimentos: Desayuno, almuerzo, cena, pastelería, frutas, ponqués, galletas, confitería y paquetes en la línea de alimentos saludables, bebidas calientes y frías siempre y cuando sean bebidas saludables y bajas en azúcar, adicionalmente podrá algunos elementos de aseo como tapabocas, esferos, papel higiénico o similares. No se podrá expendir por ningún motivo licores, cigarrillos, o algún tipo de sustancias alucinógenas.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 3 de 14	

5. NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN

- 10.1 El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir con las normas de higiene y seguridad industrial, correspondientes a este tipo de actividad comercial, propiciando en todo momento ambientes sanos, higiénicos, dignos.
- 10.2 Se compromete a mantener con sus propios medios y empleados en todo momento, la higiene y mantenimiento de su zona arrendada, colaborando también con las zonas comunes de tránsito aledañas.
- 10.3 Se compromete a no utilizar ningún tipo de elementos que causen alteraciones auditivas tales como equipos de sonido, video, licuadoras y demás.

6. MOBILIARIO Y EQUIPOS A UTILIZAR: El **ARRENDATARIO** debe describir en detalle todo el mobiliario y los equipos que utilizarán.

En caso de utilizar el mobiliario y equipos de los que dispone el Instituto se hará entrega inventariada al momento de la entrega del inmueble.

7. COMPORTAMIENTO, IDENTIFICACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS PRESTADORES DEL SERVICIO EN EL RESTAURANTE CAFETERIA:

El personal que se utilice en la administración y/o prestación del servicio en el café de paso, atenderá a las medidas de seguridad, así mismo deberá estar debidamente **identificado y uniformado**, exhibiendo en todo momento pulcritud, buena presentación personal y excelente atención.

8. OTROS SERVICIOS:

- 8.1 El **ARRENDATARIO** se compromete a facilitar un sistema de seguridad que le permita en el horario hábil y no hábil mantener custodiados sus elementos y productos, sin que el personal de vigilancia sea responsable de los mismos.
- 8.2 El **ARRENDATARIO** se compromete a realizar por su propia cuenta las reparaciones locativas y aquellas que sean necesarias por los hechos de él o sus dependientes y las mejoras útiles, de conformidad con el Código Civil, sin que el **INSTITUTO** deba reembolsarle suma alguna por este concepto. Las obras que sean removibles serán levantadas por el **ARRENDATARIO**.
- 8.3 El **ARRENDATARIO** se compromete a restituir el inmueble con las mismas condiciones que según el inventario declara haber recibido, salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimo del mismo, sobre lo cual dejará constancia en acta suscrita entre las partes.

9. PARÁMETROS DE CALIDAD: El **ARRENDATARIO**, se debe comprometer a:

- 9.1 Pagar dentro de los cinco (5) primeros días del mes el valor del canon de arrendamiento convenido contractualmente junto con el valor del servicio de agua, luz y gas correspondiente al espacio asignado. Éste último valor que será determinado por el **INSTITUTO**.
- 9.2 Vender productos de marcas reconocidas, con información nutricional completa y rotulada en forma adecuada y con fecha de vencimiento.
- 9.3 El equipamiento, muebles, y menaje serán por cuenta del **ARRENDATARIO**, conservando este su propiedad.
- 9.4 Reponer a su cargo de manera inmediata el equipamiento, muebles y menaje que se deteriore o se pierda ya que está bajo su responsabilidad.
- 9.5 La realización de cualquier obra de reforma en el local e instalaciones habrá de ser solicitada por escrito por el **ARRENDATARIO**, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del **INSTITUTO**. La ejecución de las mencionadas reformas estará a cargo del **ARRENDATARIO**.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 4 de 14	

- 9.6 Conservar en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene el local, instalaciones, equipos, muebles y enseres empleados para la prestación del servicio objeto del contrato.
- 9.7 Tener vigentes los certificados de manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro del café de paso.
- 9.8 Tener los exámenes de aptitud médica para manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro del restaurante y cafetería.
- 9.9 Atender de manera inmediata las recomendaciones y solicitudes resultado de las supervisiones realizadas por Ingeniería Ambiental.
- 9.10 Estar el equipamiento instalado en condiciones óptimas de funcionamiento si es usado; prefiriéndose que fuere de primer uso, de buena calidad y en todo caso el equipamiento se deberá ajustar al diseño y tendrá las dimensiones necesarias para el buen uso y estética del área. En todo caso esto estará en coordinación y visto bueno del Grupo Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del INSTITUTO.
- 9.11 Permanecer debidamente carnetizado, aseado, uniformado y las prendas que utilice este personal serán por cuenta del **ARRENDATARIO** al igual que el lavado y reposición de estas.
- 9.12 Contratará mínimo 5 personas cuyos perfiles son seleccionados de acuerdo a lo requerido por el arrendatario, teniendo en cuenta que son personas que deben tener conocimientos básicos en matemáticas, manejo de Excel, experiencia en servicio y atención al cliente y adicional el arrendatario debe aplicar pruebas de conocimiento y estudio de seguridad que garantice que no tengan antecedentes judiciales, exámenes médico y los respectivos cursos de manipulación de alimentos que garanticen su idoneidad para esta función. Este personal dependerá única y exclusivamente del **ARRENDATARIO**, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente, sin que ningún caso resulte el **INSTITUTO** responsable de las obligaciones nacidas entre el **ARRENDATARIO** y sus trabajadores, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo.
- 9.13 El restaurante y cafetería podrá ser utilizada por visitantes, pacientes, familiares de los pacientes, trabajadores del **INSTITUTO** y público en general.
- 9.14 Tener en lugar bien visible la relación de los artículos a vender y sus respectivos precios; estos precios podrán ser modificados únicamente después de contar con el aval de la Dirección general y gerencia corporativa del **INSTITUTO**.
- 9.15 La gerencia corporativa del **INSTITUTO** es competente para conocer y, en su caso resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.
- 9.16 Los servicios prestados por el **ARRENDATARIO**, serán cobrados directamente a los usuarios. Si se establece para funcionarios o público en general cualquier modalidad de pagos este cobro será responsabilidad y riesgo del **ARRENDATARIO**.
- 9.17 El **INSTITUTO** se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización, de los controles que estime conveniente sobre los productos y del servicio en especial, los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del **ARRENDATARIO**.
- 9.18 El **ARRENDATARIO** será responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios, puedan derivarse.
- 9.19 El horario de atención al público será el señalado para el funcionamiento e ingreso de público al Instituto Nacional de Cancerología, es decir, la prestación del servicio objeto de esta contratación, se efectuará de lunes a domingo en las 24 horas.
- 9.20 No se permitirá la presencia de elementos de menaje y accesorios correspondiente a materiales de propaganda y/o publicidad referente a productos y a marcas.
- 9.21 El **INSTITUTO**, podrá solicitar una mayor discriminación de precios si lo estima necesario.
- 9.22 El **ARRENDATARIO** declara que es conocedor de las actividades a realizar por lo cual se hace responsable y asumirá cualquier costo adicional.
- 9.23 El **ARRENDATARIO** deberá tener la lista de precios de la totalidad de los productos ofertados, indicando marca y gramaje y la lista de los nombres con número de identificación del personal que atenderá el café de paso, así como la copia del curso de manipulación de alimentos vigente.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 5 de 14	

9.24 Manejo de residuos sólidos y líquidos: El **ARRENDATARIO** deberá ajustarse al manejo de residuos establecido por el **INSTITUTO**, para lo cual deberá utilizar recipientes de propiedad del arrendatario y corresponderá a los colores establecidos por la Institución.

9.25 Realizar la ruta sanitaria periódica con el fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos con los recipientes de residuos, de igual forma deben ser evacuados cada vez que lleguen a su nivel máximo; debe ser trasladado a la zona destinada al cuarto intermedio de residuos sólidos. Adicionalmente deberá presentar los protocolos de limpieza y desinfección.

9.26 Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad legal vigente.

9.27 El servicio de restaurante y cafetería comprende la venta de comidas y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada.

9.28 Para la puesta en marcha del restaurante y cafetería, el **ARRENDATARIO** deberá efectuar el mantenimiento de las instalaciones con el mobiliario y menaje indispensable para la prestación del servicio.

9.29 El mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías estarán a cargo del **ARRENDATARIO** durante el término de ejecución del contrato y deberán ser restituidos en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y uso legítimo. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El **ARRENDATARIO** no podrá utilizar más del área asignada por el **INSTITUTO**, para la prestación del servicio, toda vez que el espacio disponible alrededor de área objeto de arrendamiento es para uso exclusivo de paso peatonal y no debe contener ningún elemento como (sillas y mesas) que obstaculicen el paso de los pacientes, visitantes y funcionarios. **PARÁGRAFO TERCERO:** El **ARRENDATARIO** manifiesta que conoce el área a arrendar para la prestación del servicio de restaurante y cafetería y presenta el mobiliario acorde con las necesidades del **INSTITUTO** y con las condiciones solicitadas en la presente convocatoria. **PARÁGRAFO CUARTO:** El **ARRENDATARIO** a este espacio no podrá dársele otro uso, o ceder el contrato de arrendamiento sin la autorización, previa y escrita del **INSTITUTO**. El incumplimiento de esta cláusula dará derecho al **INSTITUTO** para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del espacio físico, objeto de este contrato. En caso de cesión o subarriendo por parte del **ARRENDATARIO**, previa autorización del **INSTITUTO**, este último podrá celebrar nuevo contrato de arriendo con los usuarios reales, sin necesidad de requerimientos judiciales o privados, a los cuales renuncia expresamente el **ARRENDATARIO**.

10. PRODUCTOS Y PRECIOS: El **INSTITUTO** a través del Supervisor del presente contrato, ejercerá estricta vigilancia sobre los precios de los productos que se expendan en el café de paso objeto del presente contrato de arrendamiento, verificando que sean acordes con el mercado. **PARÁGRAFO QUINTO:** El **ARRENDATARIO** se obliga a tener en lugar visible del espacio otorgado en arrendamiento, el listado de los productos que ofrece y del precio de los mismos, tal como lo indicó en su propuesta, la cual forma parte integral del presente contrato, **PARÁGRAFO SEXTO:** Durante el término de ejecución del presente contrato, el **ARRENDATARIO** no podrá cambiar el precio de sus productos, sin previo acuerdo entre las partes contratantes.

11. SERVICIO AL CLIENTE:

Para un adecuado suministro de la alimentación y con el fin de mantener una buena imagen de la institución, el contratista deberá cumplir con lo siguiente:

11.1 Presentación y Servicio: El servicio de alimentación debe ser oportuno y eficaz con el fin de satisfacer las necesidades del usuario a la mayor brevedad posible.

11.2 Relaciones Personales: Los empleados que estarán a cargo del arrendatario deberán mantener excelentes relaciones con todo el personal en general. El trato deberá ser cordial y amable, En los casos de maltrato o agresión al usuario por parte de alguno de los empleados del servicio, el contratista deberá realizar los correctivos necesarios. Se deben mantener buenas relaciones interpersonales con la Comunidad en general del Instituto nacional de Cancerología. Adicionalmente, ceñirse al Código de Ética del Instituto y la política de humanización.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 6 de 14	

11.3 Presentación Personal: La presentación del personal que labore con el arrendatario, deberá ser impecable. El uniforme deberá mantenerse en óptimas condiciones, limpio y completo, tanto los hombres como las mujeres deberán llevar delantal, zapatos antideslizantes, tapabocas y gorro.

11.4 Presentación de los Productos: La presentación del producto final refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello, el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:

- La vajilla podrá ser de loza o desechable en material reciclable y biodegradable (No Icopor) .
- Si alguna pieza de la vajilla presenta desperfectos, deberá eliminarse y cambiarse por una nueva.

11.5 Antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, éste no será entregado al usuario.

11.6 Las bebidas calientes como café, leche, tinto, té, aromáticas, etc., deberán servirse aparte del azúcar el cuál debe presentarse en bolsitas individuales, así mismo debe suministrarse tapa para las bebidas calientes en caso de requerirse.

11.7 Al momento de distribuir los productos de cafetería que no tienen previo empaque, el empleado deberá cogerlos con pinzas y entregarlos con servilletas.

12. CONTROLES DE CALIDAD:

La prestación de los servicios por parte de Los Contratistas debe estar encaminada a cumplir con la satisfacción de las necesidades de la comunidad a la que va dirigida esta y garantizar la inocuidad de los alimentos que venda, prestando un servicio óptimo con calidad, eficiencia y agilidad, cumpliendo con la normatividad vigente que regula el sector de preparación, elaboración y procesamiento de alimentos como es el Resolución 2674 de 2013 y las normas y regulaciones del INVIMA y similares, todas las normas proyectadas en la Institución para manejo de alimentos, residuos, bioseguridad y demás relacionadas, entre otras.

13. ASPECTOS HIGIENICOS SANITARIOS:

Antes de realizar la apertura del establecimiento el contratista deberá presentar:

13.1 Plan de Saneamiento Básico que incluya:

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de manejo sanitario de los residuos sólidos y líquidos(incluidas grasas y aceites), comunes y provenientes de los usuarios de los servicios .
- Programa para el control integral de artrópodos y roedores.
- Programa de agua potable.

13.2 Programa de protección y conservación de alimentos:

Este debe obedecer a todas las condiciones higiénicas y sanitarias que se deben cumplir durante el transporte, almacenamiento, manipulación y distribución de los alimentos.

13.3 Conceptos sanitarios de cada uno de los proveedores que le suministran los productos ofrecidos dentro de la institución.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 7 de 14	

13.4 Debe hacerse control microbiológico mínimo cada mes, de los alimentos preparados dentro de las instalaciones del Instituto; teniendo en cuenta que la muestra debe ser representativa mínimo 100 gr de cada preparación. Deberá guardar una contra muestra diaria del menú del día, durante 48 horas y debidamente rotuladas, esto con el fin de practicarles análisis microbiológicos en caso de que se presenten intoxicaciones alimentarias o simplemente para chequeos microbiológicos.

Es fundamental que la toma de muestras microbiológicas y sus respectivos análisis, sean realizadas por un laboratorio acreditado y el cual debe contar con cada uno de los parámetros exigidos por la normatividad legal de alimentos preparados.

El programa deberá incluir la exigencia a todos los proveedores de la licencia sanitaria vigente, y la normalización para recibir y almacenar los alimentos bajo condiciones que permitan su buena conservación, de modo que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación por microorganismos, insectos, roedores y sustancias tóxicas.

14. Alimentos: El contratista debe acoger e implementar las políticas y procedimientos de trabajo para la desinfección de alimentos durante recibo, almacenamiento y servida.

14.1 Recibo:

- Los alimentos de recibo como canastas, básculas, cajas, canecas, entre otros, deberán limpiarse y desinfectarse antes, durante y después del recibo.
- Las temperaturas de recibo se deben determinar según el tipo de alimento así: perecederos (temperaturas de refrigeración y congelación), no perecederos (temperatura ambiente).
- El arrendatario deberá verificar que el carro de transporte cumpla con la especificación higiénica sanitaria y detectar daños de cartones, paquetes y empaques por suciedad, agua, insectos, roedores. Los productos dañados o los alimentos congelados que se muestran con evidencia de descongelación o recongelación, deberán rechazarse.

Almacenamiento en Seco: Durante el almacenamiento en seco, se deberán cumplir las siguientes normas:

- Los alimentos que no requieran refrigeración se deben almacenar en una bodega limpia, fresca, aireada y seca, los estantes deberán estar separados del piso y de la pared por 15-20 cms.
- Los alimentos deberán almacenarse inmediatamente se reciban teniendo en cuenta la rotación de inventarios.
- Los pisos y repisas de bodega deben mantenerse limpios y secos en todo momento y su aseo general debe ser realizado 3 veces por semana.
- No almacenar víveres directamente sobre el piso.
- Los elementos de limpieza y desinfección, así como los insecticidas deben guardarse en un área completamente separada de las áreas que almacenan y manipulan alimentos, las fichas técnicas de los productos deben estar en el mismo espacio.

14.2 Refrigeración: En refrigeración se deberán seguir las siguientes normas:

- Los refrigeradores deberán limpiarse y desinfectarse constantemente.
- Las temperaturas de los refrigeradores deberán ser de mínimo congeladores manejan temperaturas de -18 y los refrigeradores de 0 a 4 grados positivo, y tener termómetros que permitan llevar registros de temperaturas.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 8 de 14	

- Los alimentos cocidos deberán colocarse aparte de los crudos, en caso de no poder hacerlo, deben cubrirse y colocarse encima de los crudos para evitar contaminación por goteo o derramamiento.
- Los productos lácteos deberán almacenarse en lugares separados de donde se almacenan alimentos de olores fuertes y pescado.
- Los alimentos y bebidas deberán inspeccionarse diariamente para instalar daño o descomposición. Si hay algún alimento deteriorado, este debe eliminarse de inmediato.

14.3 Congelación: Al congelar alimentos deberán considerarse los siguientes aspectos:

- Los alimentos descongelados se utilizarán inmediatamente o se guardarán en el refrigerador hasta 18-24 horas antes de usarlo. Nunca se deberá recongelar un alimento.

Alimentos: El contratista debe acoger e implementar las políticas y procedimientos de trabajo para la desinfección de alimentos durante recibo, almacenamiento, producción y servida.

14.4 Personal:

- Los empleados que manipulen alimentos deberán someterse a un examen médico antes de que se les contrate y éste se debe repetir periódicamente según lo indiquen las entidades de salud.
- Todos los empleados del servicio deberán cumplir las siguientes normas: afeitada diaria para hombres, cabello limpio, totalmente cubierto por el gorro durante la jornada, uñas cortas, limpias y libres de esmalte, durante la manipulación de alimentos y/o bebidas, no se deberá utilizar relojes, anillos o pulseras.
- Los trabajadores deberán cumplir normas de higiene como: lavarse y desinfectarse las manos antes y después de manipular alimentos, después de usar el baño, cuando manipulen objetos diferentes a los alimentos, basuras, utensilios sucios y sobras de alimentos.
- Los empleados deberán evitar el contacto directo de las manos con la comida preparada.
- Los empleados no podrán fumar dentro del servicio de alimentación, dentro del comedor; de la institución y sus alrededores.
- Los objetos personales deberán permanecer fuera de las áreas de servicio.
- El acceso al servicio deberá ser exclusivo para las personas autorizadas.
- Todos los accidentes de trabajo deben ser reportados.
- Los empleados deberán usar guantes desechables a prueba de agua y tababocas para desempeñar sus funciones.
- El empleado deberá dar previo aviso en caso de presentar enfermedades infectocontagiosas o de la piel.
- Si el empleado tiene heridas abiertas o infectadas, dolores de garganta o cualquier enfermedad contagiosa, no se le debe permitir trabajar en las áreas de servicio.

Nota: Para el correcto desempeño y cumplimiento de las labores de limpieza y desinfección, el contratista debe suministrar oportunamente a los empleados las herramientas necesarias.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 9 de 14	

14.5 Fumigación, Basuras y Desperdicios:

- La disposición de basuras deberá hacerse según lo establecido por las entidades sanitarias y de acuerdo con la ruta sanitaria y disposición final de residuos establecida en el Instituto
- Se debe disponer de recipientes con tapa en todas las áreas del servicio, éstos deberán lavarse y desinfectarse a diario.
- Los alrededores del servicio de alimentación se deberán conservar en perfecto estado de aseo, no se permitirá depósitos de basura
- La eliminación de residuos deberá hacerse varias veces al día.
- Las canecas deberán estar provistas de bolsas plásticas resistentes y permanecer tapadas.
- En el servicio se deberá disponer de canecas diferentes para productos reciclables y no reciclables.

14.6 Fumigación, Basuras y Desperdicios:

- La disposición de basuras deberá hacerse según lo establecido por las entidades sanitarias y de acuerdo con la ruta sanitaria y disposición final de residuos establecida en el Instituto
- Se debe disponer de recipientes con tapa en todas las áreas del servicio, éstos deberán lavarse y desinfectarse a diario.
- Los alrededores del servicio de alimentación se deberán conservar en perfecto estado de aseo, no se permitirá depósitos de basura
- La eliminación de residuos deberá hacerse varias veces al día.
- Las canecas deberán estar provistas de bolsas plásticas resistentes y permanecer tapadas.
- En el servicio se deberá disponer de canecas diferentes para productos reciclables y no reciclables.

14.7 Fumigación:

- El contratista deberá asumir el costo de fumigación la cual deberá ser efectiva y especializada para el control de roedores e insectos rastreros y control de felinos (gatos)
- La fumigación se realizará en el servicio de alimentación cada tres (3) meses, basada en las normas establecidas por la autoridad sanitaria utilizando material inofensivo para el usuario y deberá ser realizado por una empresa competente.
- El cumplimiento de este manejo será vigilado constantemente por el grupo de gestión ambiental y soporte hotelero del Instituto.

14.8 Estructura:

- Dentro de su oferta, el contratista deberá incluir: número de empleados con asignación de funciones.

14.9 Capacitación:

- El personal operativo debe ser adiestrado y capacitado en temas de manipulación y servida de alimentos, así como relaciones humanas, servicio al cliente y todas aquellas temáticas de importancia para garantizar la adecuada prestación del servicio lo cual se deberá acreditar mediante la respectiva certificación expedida por la Entidad autorizada.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 10 de 14	

14.10 Responsabilidad:

- El arrendatario deberá cubrir de inmediato cualquier ausencia de personal, además deberá hacer énfasis en la buena atención y vigilar que el personal del servicio brinde siempre un trato amable y cordial al usuario.
- Los operarios del servicio deberán cumplir con los siguientes requisitos: capacitación en relaciones humanas, certificado individual de asistencia a cursos de capacitación sobre manipulación, preparación, higiene y desinfección de alimentos expedido por entidades autorizadas, examen médico general y de laboratorio y de cumplir con todas las normas higiénico – sanitarias anotadas anteriormente para el personal.

14.11 Locales y Equipos:

- El Instituto Nacional de Cancerología, requiere mantener su planta física y equipos en óptimas condiciones, el contratista garantizará la adecuada utilización de éstos y velará por el cumplimiento de estas condiciones.
- El equipo que ingresa el arrendatario deberá tener hoja de vida donde se registre el mantenimiento preventivo o correctivo necesario para el normal funcionamiento del servicio. Ningún daño podrá interferir en el cumplimiento del contrato.
- Será responsabilidad del proponente velar por el permanente mantenimiento de la planta física y equipos, con el visto bueno del supervisor del contrato.

El espacio arrendado será el que se asigna de acuerdo al plano

17 OFERTA:

El oferente realizará la propuesta económica la cual debe corresponder al valor indicado en la presente convocatoria. No se aceptan oferta superiores o inferiores.

El ARRENDATARIO se obliga a cancelar mensualmente al INSTITUTO por concepto de canon de arrendamiento la suma de: ONCE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS PESOS MCTE – (\$11.995.200), discriminados de la siguiente manera: 1.) DIEZ MILLONES OCHENTA MIL PESOS (\$ 10.080.00) IVA: UN MILLON NOVECIENTOS QUINCE MIL DOSCIENTOS PESOS (\$ 1.915.200), por concepto de espacio físico uso y goce.

A PARTIR DEL PRIMERO DE ENERO DE CADA AÑO SE INCREMENTARÁ EL IPC DEL CORRESPONDIENTE VIGENCIA DEL ARRENDAMIENTO

- El dato de valor metro cuadrado para uso comercial suministrado por el área de costos fue calculado de la siguiente manera:



LIQUIDADOR COSTOS ARRIENDOS PARA CONTRATOS DE TERCEROS AÑO 2026

Descripción	Cantidad	Tarifa mensual 2026	Valor Iva	Valor Total	Total
Arendamiento con destinacion comercial (Cafeteria y café de paso)	140	\$ 72.000	\$ 13.680	\$ 85.680	\$ 11.995.200
Total Mes					\$ 11.995.200

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 11 de 14	

El valor del canon de arrendamiento será incrementado de acuerdo al IPC dado por el gobierno nacional cada año.

El cobro de los servicios de energía, agua y gas se realizará por lectura de medidor interno.

- Energía con la siguiente formula:

No. De lectura x valor de unidad de medida de acuerdo con factor estipulado por la empresa de servicios públicos. La lectura se realizará el último viernes de cada mes, con un funcionario de infraestructura y un representante del arrendatario.

- El cobro de los servicios de agua y gas se promediarán de acuerdo con consumo mensual por el servicio de infraestructura

Los servicios públicos son mensuales y se deberán cancelar, cinco días después de entregar la liquidación de consumo de servicios públicos.

Este valor deberá ser cancelado en la Tesorería del **INSTITUTO** dentro de los **cinco (05) primeros días** por cada periodo mensual y enviar copia de éste pago a la oficina del supervisor del contrato de arrendamiento del restaurante y cafetería y a contabilidad del INC.

18. ESTIPULACIÓN DE INTERESES DE MORA: En el caso que el **ARRENDATARIO** no pague oportunamente alguna de las mensualidades convenidas, pagará al **INSTITUTO** intereses de mora, en la forma prevista en los artículos 883 a 886 del Código de Comercio, a cuyo efecto se determinará que ese interés de mora será el que corresponda a la tasa que certifique la Superintendencia Financiera. La mora para el pago de las mensualidades se determina por el transcurso de cinco días hábiles para hacer el pago correspondiente, sin que haya lugar a requerimientos para el establecimiento de las mismas en los términos de los numerales 1º y 3º del Código Civil. Esto sin perjuicio de las demás acciones a que tenga derecho el **INSTITUTO** por incumplimiento del contrato.

19. PLAZO: El presente contrato tiene un plazo de ejecución de **tres (3) años**, contado a partir de la legalización del mismo. **PARÁGRAFO:** El presente contrato no se entenderá renovado bajo ninguna condición. En consecuencia, cesará en sus efectos en la fecha estipulada para su terminación, quedando obligado el **ARRENDATARIO** a restituir el inmueble inmediatamente.

20. ENTREGA Y ESTADO- El **INSTITUTO** hará entrega real al **ARRENDATARIO** del espacio físico, instalaciones y mobiliario mediante inventario que forman parte integral del presente contrato de arrendamiento. **PARÁGRAFO PRIMERO:** De la entrega y recibo se hará constar en acta la cual deberá ser firmada junto por el Supervisor del contrato y el **ARRENDATARIO**, en la cual se dejará constancia que los bienes son entregados y recibidos a satisfacción de las partes. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** De la misma forma será la entrega que haga el **ARRENDATARIO** al **INSTITUTO** a la terminación del contrato. Una vez vencido el plazo contractual, el **ARRENDATARIO** se obliga a devolver de inmediato al **INSTITUTO** el espacio físico y mobiliario en el mismo estado en que los recibió. **PARÁGRAFO TERCERO:** Vencido el plazo contractual, el **ARRENDATARIO** se obliga a retirar los bienes de su propiedad. En el evento de no proceder a retirar dichos bienes, el **INSTITUTO** se reserva el derecho de retirarlos del espacio objeto del presente contrato y depositarlos en el lugar que se designe para tal fin y/o a enviarlos al **ARRENDATARIO** a la dirección comercial que se encuentra registrada en el Certificado de Existencia y Representación Legal, de lo cual se dejará constancia en acta firmada por el interventor del contrato un representante de la oficina jurídica y el interventor del **INSTITUTO**. El valor del bodegaje y/o del envío de estos bienes serán a cargo del **ARRENDATARIO**.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 12 de 14	

21. DESTINACIÓN Y USO DEL INMUEBLE.- El **ARRENDATARIO** destinará el área arrendada única y exclusivamente para el funcionamiento en de RESTAURANTE Y CAFETERIA, para la venta de servicios y productos y lista de precios descritos en el portafolio de productos que señala en la oferta presentada y que hace parte integral del presente contrato. **PARÁGRAFO:** El **ARRENDATARIO** no podrá efectuar el incremento de sus productos, sin previo acuerdo entre las partes contratantes.

22. REPARACIONES Y MEJORAS: El **ARRENDATARIO** se compromete a realizar por su propia cuenta las reparaciones locativas y aquellas que sean necesarias por los hechos de él o sus dependientes y las mejoras útiles, de conformidad con el Código Civil, sin que el **INSTITUTO**, deba reembolsarle suma alguna por este concepto. Las obras que sean removibles serán levantadas por el arrendatario. **PARÁGRAFO:** Restituir el inmueble con las mismas condiciones que según el inventario declara haber recibido, salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimo del mismo, sobre lo cual dejará constancia en acta suscrita entre las partes

23. MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE LOS EQUIPOS

Los equipos que se empleen para el desarrollo del contrato deben encontrarse en excelente estado de funcionamiento.

El proponente deberá presentar un Plan y cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos puestos a disposición del Instituto Nacional de Cancerología

ATENCIÓN AL PÚBLICO. - El horario de atención en el café de paso objeto del presente contrato, será de 24 horas. El horario de atención deberá ser colocado en lugar visible previo aval del Coordinador de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del INSTITUTO en calidad de supervisor del contrato.

22. REPARACIONES Y MEJORAS: El **ARRENDATARIO** se compromete a realizar por su propia cuenta las reparaciones locativas y aquellas que sean necesarias por los hechos de él o sus dependientes y las mejoras útiles, de conformidad con el Código Civil, sin que el **INSTITUTO**, deba reembolsarle suma alguna por este concepto. Las obras que sean removibles serán levantadas por el arrendatario. **PARÁGRAFO:** Restituir el inmueble con las mismas condiciones que según el inventario declara haber recibido, salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimo del mismo, sobre lo cual dejará constancia en acta suscrita entre las partes.

23. 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 y de la calidad de atención de las personas usuarias del mismo

25. EVIDENCIAS DE CALIDAD Y GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

- El oferente adjudicado se compromete a participar y a contribuir en la socialización y desarrollo del sistema integrado de calidad, y adicionalmente a cumplir las obligaciones y planes institucionales a nivel de habilitación, certificación y acreditación.
- Participar en los procesos que adelante el sistema de desempeño institucional (Modelo integrado de gestión de la calidad) con el objeto de crear valor en la prestación de los servicios, en una relación mutuamente beneficiosa.
- Debe contribuir al conocimiento del sistema garantía de calidad en salud y contribuir al establecimiento y desarrollo del modelo de gestión de calidad institucional (Sistema de desempeño institucional) y los requisitos establecidos en el Sistema de Información Institucional, en especial SIAPINC versión 2.
- Debe garantizar la implementación de controles de calidad tanto de proceso como de resultado. El proveedor aceptará que el Instituto realice en cualquier tiempo el control de calidad y verificación de los estándares de calidad en los procesos del oferente.

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE	CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO	VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO	VIGENCIA:	26-02-2025
		Página 13 de 14	

- Generar información tanto para reportes obligatorios de calidad como los que requiera el sistema de calidad institucional de manera oportuna y veraz.
- Aceptar la evaluación y reevaluación 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, acreditación y NTCGP. Incluye la obligación de dar respuesta a quejas dadas por los usuarios del servicio. Acatar las recomendaciones de la supervisión de acuerdo a los informes mensuales que elaborará dicha oficina y en caso de incumplimiento por parte del proveedor, establecer las responsabilidades, correctivos y sanciones a que haya lugar.
- 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.
- Resolver las discrepancias de la calidad esperada por el Instituto en el contexto de la prestación del servicio. Incluye la participación de reporte de evento adverso.
- Garantizar el mantenimiento y conservaciones de los bienes institucionales (Infraestructura y equipamiento).

26. 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 y de la calidad de atención de las personas usuarias del mismo.

Supervision del contrato.

Nombre: Francy Ines Rojas Alvarado

Cargo: Coordinadora Grupo Gestion ambiental y soporte hotelero

Firma: Francy Inés Rojas Alvarado

Elaborado por:

VERSIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	DESCRIPCIÓN DE ACTUALIZACIÓN	RESPONSABLE OYM
1	09-01-2020	Versión inicial del documento	Xiomara Faizuly Rubiano Aguilar
2	30-07-2021	Se unifica el numeral 1 con el numeral 1.1. Por lo cual queda como 1. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR, se elimina por completo el numeral 1.1.	Xiomara Faizuly Rubiano Aguilar
3	26-02-2025	Se elimina la casilla 2. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO. Se actualiza la razón social eliminando las siglas ESE de acuerdo con la Ley 2291 de 2023.	Xiomara Faizuly Rubiano Aguilar

	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA ESE		CÓDIGO:	GDG-P05-F-04
	GESTIÓN DEL GASTO		VERSIÓN:	3
	ANEXO TÉCNICO		VIGENCIA:	26-02-2025
			Página 14 de 14	

"TODA VERSIÓN FÍSICA O ELECTRÓNICA DE ESTE
DOCUMENTO SE CONSIDERA DOCUMENTO NO CONTROLADO"

ELABORÓ		REVISÓ		APROBÓ	
Cargo:	Profesional Universitario	Cargo:	¡Error! desconocido propiedad documento. Nombre de de	Cargo:	Coordinadora
Dependencia:	Oficina Asesora de Planeación y Sistemas	Dependencia:	¡Error! desconocido propiedad documento. Nombre de de	Dependencia:	Grupo Área Gestión de Contratación Logística y Abastecimiento
Fecha:	25-02-2025	Fecha:	¡Error! desconocido propiedad documento. Nombre de de	Fecha:	26-02-2025