

CONVOCATORIA ESPECIAL ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DEL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLIGÍA

Página 1 de 3

EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA, INVITA A PRESENTAR PROPUESTA EN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DE CONTRATACIÓN PUBLICA 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.

CONSOLIDADO EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

CALIDAD DE LOS SERVICIOS OFERTADOS.

1. Calidad de los servicios ofertados 49.5	PUNTA JE	SERVINU TRIR
1.1 CONTROL Y ACCESIBILIDAD DE PRECIOS (5 PUNTOS)		
Se otorgará puntaje al proponente que presente una propuesta de menú con precios preferenciales dirigidos a funcionarios del INC, indicando gramaje, composición y precio fijo.	5	5
1.2 CALIDAD DE LOS SERVICIOS OFERTADOS. (37 puntos)	PUNTA JE	
Inclusión de festivales gastronómicos <u>del mundo</u> los viernes en los menús.	5	5
Inclusión de productos de origen sostenible o saludable como frutas naturales,	5	5
reducción de ultraprocesados, empaques biodegradables.		

CONVOCATORIA ESPECIAL ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE EN LAS INSTALACIONES DEL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLIGÍA

Página 2 de 3

Aplicación de estrategias de información y comunicación en nutrición para pacientes, cuidadores y funcionarios que incluyan pautas de alimentación saludable	5	5
Contribución en los procesos de humanización ofreciendo un refrigerio para acompañantes de pacientes en situación de vulnerabilidad sin costo adicional para el Instituto	12	12
10 puntos (si ofrece 100 refrigerios al mes)		
05 puntos (si ofrece 50 refrigerios al mes)		
Se otorgará puntaje adicional al oferente que implemente estrategias comerciales y sociales que favorezcan la permanencia y bienestar de pacientes y acompañantes, especialmente aquellos en condición de vulnerabilidad, mediante ofertas, combos.	5	5
El proponente deberá aportar estudio comparativo de precios frente a establecimientos similares ubicados en instituciones hospitalarias o zonas aledañas.	5	0
Total	37	32
2.3 SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL (7,5 PUNTOS)		
El oferente que presente Plan de sostenibilidad ambiental (incluye medición huella de carbono) relacionada con la actividad, objeto del presente contrato tendrá puntaje de 7,5 puntos	7,5	7,5
TOTAL	49,5	44,5

**CONVOCATORIA ESPECIAL ARRENDAMIENTO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE EN LAS
INSTALACIONES DEL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLIGÍA**

Página 3 de 3

Nota: La presente acta se publica el día miércoles, 09 de julio de 2026

GRUPO CONTRATACIÓN, LOGISTICA Y ABASTECIMIENTO

<<FIN DEL DOCUMENTO>>

ARRENDAMIENTO CAFETERIA CENTRAL

REQUISITO HABILITANTE	CUMPLE / NO CUMPLE
1. Presentar carta firmada por el representante legal en donde certifique que cumple con todos los requisitos relacionados en el anexo técnico.	CUMPLE : Adjunta certificación
2. Aportar copia del Concepto favorable vigente y sin pendientes en acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a servicio de alimentación en planta de producción de alimentos del oferente y vehículos de transporte	CUMPLE: Adjunta registro invima planta panaderia IVC-INS-FM114
3. Aportar copia del Concepto favorable vigente y sin pendientes. en acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria de cada uno de los proveedores de materias primas del oferente.	CUMPLE: Adjunta 8 actas de inspeccion
4. Presentar Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el cual deberá incluir los principios básicos y prácticas generales de higiene en cada uno de los procesos de manipulación, preparación, elaboración, ensamble, almacenamiento y distribución de alimentos, con el objeto de garantizar que los productos se elaboran en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos de contaminación relacionados con la producción. (Decreto 3075 e 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1575 de 2007 y Ley 09 de 1979)	CUMPLE: Adjunta Código: M-GI-02
5. Presentar Plan de Saneamiento Básico (PSB) acorde a la infraestructura y características del servicio de alimentación de acuerdo con lo establecido por la resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo regulen. El PSB deberá contener los siguientes programas con sus respectivos procedimientos y fichas técnicas de producto según corresponda:	Cumple : adjunta plan de gestion Código: M-GI-01y anexa documentación
a. Programa de limpieza y desinfección	CUMPLE: Código: PRGI-08
b. Programa de manejo de residuos químicos, RAES, reciclaje, comunes, de control y seguimiento y las normas aplicables al sector de restaurantes. Debe contar con gestor autorizado para manejo de aceites usados.	CUMPLE: Adjunta documento firmado por rep legal
c. Programa de control de plagas	CUMPLE Código: O-PRGI06/-01/02
e. Presentar plan de mantenimiento de trampas de grasa.	CUMPLE: Adjunta protocolo Código: O-PRGI07-02
6. Aportar hojas de vida de todos los equipos mínimos requeridos para la recepción, almacenamiento, producción, ensamble y distribución de alimentos.	CUMPLE: adjunta carpeta con hojas de vida de equipos
7. Presentar procedimiento de manejo de producto no conforme	CUMPLE : Adjunta Código: PGI-03
8. Presentar Oferta económica:	CUMPLE: Adjunta certificaciones , lista de precios , descuentos y combos
9. EXPERIENCIA GENERAL: Para demostrar su experiencia general, se deberá presentar hasta (3) certificaciones de contratos ya ejecutado (s) mediante la (s) cual (es) se acredite experiencia en SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.	CUMPLE: Adjunta certificaciones.