

617

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------|
| Fecha:                                                                                                                                                                                                                                                 | 28 de septiembre de 2015 | Número de ítem <u>1091</u> Plan anual de adquisiciones |
| En caso de no estar aprobado en el Plan Anual de Adquisiciones debe diligenciar el formato "GDG-P01-F-19 Nuevas Necesidades al Plan Anual de Adquisiciones por los Rubros Funcionamiento y Operación Comercial" y su respectiva justificación técnica. |                          |                                                        |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre funcionario que realiza la solicitud.    | JANNETH HASBELDY SALAZAR VIRGUEZ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cargo del funcionario solicitante:              | Coordinador del Grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1. Descripción de la necesidad y justificación. | <p>1.1 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:</p> <p>Se procede a realizar el presente estudio previo, teniendo en cuenta que el Instituto Nacional de Cancerología ESE, considera necesario y oportuno contratar bajo la modalidad de convocatoria pública el servicio de alimentación y distribución para pacientes hospitalizados y servidores del Instituto autorizados; de acuerdo con las condiciones establecidas en la presente convocatoria, por lo cual el Instituto está interesado en seleccionar proveedores legalmente constituidos en Colombia, personas naturales o jurídicas, para contratar la prestación del servicio integral de preparación y distribución de alimentos para pacientes hospitalizados y servidores que se requiera en las instalaciones del Instituto Nacional de Cancerología para la vigencia 2015-2016-2017-hasta 31 de julio de 2018.</p> <p>1.2 JUSTIFICACIÓN</p> <p>1.) Que el Artículo 48 de la Constitución Política consagra la seguridad social como un servicio público de carácter obligatorio que se prestará bajo la dirección, coordinación y control del Estado, en sujeción a los principios de eficiencia, universalidad y solidaridad, en los términos que establezca la Ley. 2.) Que la Ley 100 de 1993 estableció como principios básicos de las IPS, la calidad, la oportunidad y la eficiencia en la prestación de los servicios de salud a su cargo. 3.) Que la Ley 100 de 1993 reiterado por la Ley 1122 de 2007, establece igualmente que la prestación de los servicios de salud se hará principalmente a través de las Empresas Sociales del Estado, categoría especial de entidad pública descentralizada, con personería jurídica, patrimonio propio y autonomía administrativa. 4.) Que el Instituto Nacional de</p> |

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                    | <p>Cancerología es una Empresa Social del Estado del orden nacional, así como una institución prestadora de Servicios de salud del Nivel IV, especializada en manejo del cáncer, cuya organización y funciones están dirigidas a la investigación, docencia, prevención, tratamiento y rehabilitación del cáncer en Colombia de acuerdo con las normas establecidas en el decreto 5017 de 2009. 5.) Que el <b>INSTITUTO</b> debe prestar servicios de salud eficientes, oportunos y con calidad. 6.) Que uno de los objetivos del <b>INSTITUTO</b> es desarrollar su estructura y capacidad operativa mediante la aplicación de principios y técnicas gerenciales que aseguren su supervivencia, crecimiento, calidad de recursos, capacidad de competir en el mercado, obteniendo rentabilidad social y financiera, enmarcado dentro de la ley de seguridad social en salud. 7.) Que en virtud de la función misional del Instituto y de acuerdo con la naturaleza de los servicios de salud que presta, se requiere, suministrar los alimentos a preparados a los pacientes hospitalizados, cumpliendo con descripción de la actividad para el suministro de alimentos y dietas a través de la adherencia de los diferentes protocolos establecidos por el Instituto.</p>                                   |
| 2. Objeto y características, especificaciones técnicas a contratar | <p>2.1 OBJETO.</p> <p>Contratar la prestación del servicio integral el servicio de alimentación, preparación y distribución para pacientes hospitalizados y servidores de acuerdo con las condiciones establecidas en la presente convocatoria, por lo cual el Instituto está interesado en seleccionar proveedores legalmente constituidos en Colombia, personas naturales o jurídicas, para contratar la prestación del servicio integral de preparación, transporte y distribución de alimentos para pacientes hospitalizados y servidores autorizados; que se requiera en las instalaciones del Instituto Nacional de Cancerología para la vigencia 2015-2016-2017- hasta el 31 de julio de 2018, de acuerdo con las especificidades contenidas en el presente estudio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producción de dietas y menús, en la planta propia de producción del oferente</li> <li>• Transporte de dietas y menús</li> <li>• Producción de dietas y menús, en las instalaciones del Instituto Nacional de Cancerología ESE.</li> <li>• Control de calidad</li> <li>• Distribución y/o servida de dietas a los pacientes hospitalizados y menús a los servidores del Instituto.</li> <li>• Distribución de alimentos a los médicos de turno y servidores del Instituto.</li> </ul> |

|  |                                                    |           |              |
|--|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|  | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|  | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Contar con permiso de la Secretaría de Salud, sobre la manipulación y transporte de alimentos.</p> <p>Contar con el concepto favorable en acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a servicio de alimentación a IPS, en la planta propia del oferente para la elaboración de alimentos.</p> <p>El vehículo para transporte de alimentos destinados al Instituto, cuente con los permisos vigentes, expedidos por las autoridades competentes y normas de sanidad.</p> <p>Todos los funcionarios del contratista asignados para el desarrollo del contrato producto de esta convocatoria pública deberán contar con curso de manipulación de alimentos, carné de vacunas y certificado médico, exigidos por la Secretaría Distrital de Salud.</p> <p>Realizar bajo su responsabilidad el trámite correspondiente para obtener el concepto favorable para la expedición del acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a servicio de alimentación a IPS, en la planta de producción que sea instalada en el Instituto Nacional de Cancerología ESE., por parte del oferente quien asume todos los gastos de adecuación, para la preparación y distribución de alimentos.</p> <p><b>2.2 CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.</b></p> <p><b>Descripción</b></p> <p><b>PRODUCCION DE DIETAS Y MENUS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El proponente debe poseer una planta de producción que cumpla con todos los requisitos y obligaciones consignadas en el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y debe asegurar la aplicación plena de las buenas prácticas de manufactura de alimentos.</li> <li>• El proponente deberá realizar la adecuación de un área aproximada de 88.72 mts que entregará el Instituto en calidad de arrendamiento durante el tiempo que dure el contrato, para la preparación de dietas y menús como una planta de producción que cumpla con todos los requisitos y obligaciones consignadas en el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y debe asegurar la aplicación plena de las buenas prácticas de manufactura de alimentos.</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El proponente deberá cumplir la normatividad vigente respecto a las características de los alimentos, materias primas para los alimentos y agua, Resolución No. 2652 de 2004 del Ministerio de la Protección social y Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de Protección Social.</li> <li>• El proponente debe aplicar las diferentes Normas Técnicas Colombiana para la elaboración de alimentos, entre las cuales se encuentran la NTC 1325 – carnes, NTC 1240-huevo, NTC 1276 – Atún, NTC 1242 Sardinias con conserva, NTC 1291 – Frutas y hortalizas y las normas codex para cereales legumbres, leguminosas y productos proteínicos vegetales, entre otras.</li> <li>• Todos los productos, materias primas e insumos que el proveedor use, emplee o transforme deben ser de inocuidad comprobada y cumplir con los requerimientos que la ley señala en estos casos. Los menús elegidos deben tener como base una alimentación balanceada y saludable en la que haya provisión adecuada y suficiente de frutas y verduras. Para el caso de alimentación para funcionarios, se plantea la conformación de una barra de ensaladas en el comedor, de acuerdo a volumen de requerimientos y que permita el acceso de los funcionarios que lo requieran.</li> <li>• Incluir leche deslactosada y descremada, en todos los menús que requieran de leche en su elaboración.</li> <li>• Incluir alimentos y preparaciones con carbohidratos modificados para pacientes diabéticos.</li> <li>• Los alimentos deben salir rotulados, empacados y envasados desde el servicio de distribución y no en los pisos.</li> </ul> <p><b>B. DISTRIBUCION Y/O SERVIDAS DE MENUS Y DIETAS.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El Instituto facilita las instalaciones para la distribución de alimentos preparados para paciente, área de ensamble de dietas, área de lavado y desinfección de loza y carros-termos utilizados para pacientes hospitalizados, y para funcionarios línea de servicios, área de lavado de menaje utilizado, así como un espacio con para instalar equipos de preparación de alimentos, de refrigeración, congelación, y almacenamiento de materias primas. El área proporcionada para la distribución para pacientes es de 60 metros cuadrados aproximadamente, para distribuir 24.000 dietas aproximadamente y el área para la distribución de menús para los funcionarios y estudiantes del Instituto es de 60 aproximadamente, y distribuye 5.500 menús mensuales aproximadamente.</li> <li>• La lista de dietas de pacientes hospitalizados tendrán como tiempo</li> </ul> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>máximo de entrega: desayuno hasta las 8:00 a.m.; almuerzo 11:00 m, y cena a las 4:00 p.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los carros de distribución de alimentos iniciaran la entrega de a dietas, para el desayuno 30 minutos después de la entrega de listas y para el almuerzo y cena máximo una (1) hora después de entregar las listas.</li> <li>• La distribución de desayunos para pacientes hospitalizados se realizará entre las 8:30 y 9:30 a.m de la mañana en su respectiva cama.</li> <li>• La distribución de los almuerzos a pacientes hospitalizados se efectuará de 12:00 a 1:30 p.m.</li> <li>• La distribución de las cenas a pacientes hospitalizados se realizará de 5:00 a 6:30 p.m.</li> <li>• En caso de encontrarse un paciente hospitalizado en exámenes, se le debe guardar la dieta en loza desechable para ser suministrada posteriormente por parte de la firma contratada.</li> <li>• La distribución de desayunos a médicos residentes, de turno, de 7:00 a.m. a 8:00 a.m. previa presentación del carné institucional del funcionario que lo acredite como beneficiario de este servicio.</li> <li>• La distribución de almuerzos a funcionarios del Instituto se efectuará de 11:30 m a 2:30 p.m. en el comedor del Instituto, previa presentación del carné institucional del funcionario que lo acredite como beneficiario de este servicio.</li> <li>• La distribución de cenas a médicos residentes de turno nocturno será de 6:00 p.m. a 6:30 p.m., en el comedor del Instituto, previa presentación del carné institucional del funcionario que lo acredite como beneficiario de este servicio se servirá en loza desechable suministrada por parte de la firma contratada.</li> <li>• Los ciclos de minutas para pacientes hospitalizados, médicos de turno y funcionarios deben ser de 4 semanas y deberán incluir preparaciones regionales con comprobada aceptación, además de otros menús que contengan variedad de alimentos y preparaciones. Cada menú deberá ser atractivo en su combinación de colores y sabores, en donde las porciones deben seguirse de acuerdo a la minuta patrón. Los ciclos de minutas deben ser aprobadas por el supervisor técnico del contrato para dietas de pacientes y la supervisión técnica para funcionarios. El viernes o ultimo día hábil de semana se deberá realizar un menú especial regional o internacional.</li> </ul> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>para el uso en los carros-terminos de distribución de dietas para pacientes.</p> <p>Todos los elementos antes descritos deberán estar en perfectas condiciones de uso. Las bandejas, platos, tazas o pocillos que estén agrietados, rotos o con enmendaduras, deberán ser reemplazados por material nuevo en un tiempo máximo de 24 horas, luego de su notificación al coordinador de la empresa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La loza desechable que utilice el contratista para la prestación del servicio, deberá ser recogida en su totalidad y llevada por los empleados a cargo del contratista al lugar destinado por el Instituto para su desecho. El grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del Instituto indicará el lugar señalado.</li> <li>• La recolección de loza de pacientes y loza desechables se debe realizar en los siguientes horarios: Recolección loza desayuno: 10 am. – Recolección loza almuerzo 2: 30 p m- recolección loza comida 7: 00 P.m.</li> <li>• Para la prestación del servicio de alimentos, la empresa a quien se asigne el contrato deberá proporcionar los utensilios que se requieran para ejercer las funciones de transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para pacientes y funcionarios, tales como: ollas, sartenes, cucharas de cocina, cuchillos, y en general de cualquier otro aditamento, los cuales serán preferiblemente de acero inoxidable; no deberán utilizarse utensilios de materiales porosos; tablas para picar con código de colores, que no sea de material poroso.</li> <li>• Garantizar la realización de pruebas organolépticas y de microbiología mensualmente las cuales se deben realizar por parte de un laboratorio certificado para realizar estas actividades., los resultados de los mismos deben ser entregados a los supervisores del contrato. Los costos estarán a cargo del contratista.</li> <li>• La fumigación, control de gatos y palomas, en el espacio asignado para la preparación, ensamble y distribución de alimentos, lavado de menaje y utensilios, aproximadamente 400 mts2 estará a cargo del contratista, tomando las medidas de seguridad necesarias y con periodicidad mínima de cada dos meses con refuerzo mensual si es necesario. Adjuntando cronograma de fumigación, los funcionarios que presten el servicio de fumigación deben estar debidamente uniformados y con sus documentos de afiliación al sistema de seguridad social.</li> <li>• El contratista deberá garantizar la limpieza continua y desinfección diaria de las diferentes áreas del servicio de alimentación (instalaciones de cocina,</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                           |                  |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
|  | <b>INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.</b>          | <b>CÓDIGO:</b>   | <b>GDG-P02-F-29</b> |
|                                                                                   | <b>GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL</b>     | <b>VERSIÓN:</b>  | <b>03</b>           |
|                                                                                   | <b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA</b> | <b>VIGENCIA:</b> | <b>22-05-2015</b>   |
|                                                                                   |                                                           |                  |                     |

ensamblaje, comedor y área de lavado), así como del menaje proporcionado para el consumo de alimentos a pacientes y funcionarios (incluidas las bandejas plásticas), utilizando para ello productos de limpieza y desinfección debidamente rotulados. Igualmente, el contratista deberá garantizar la limpieza permanente de las áreas de distribución y comedor de funcionarios mientras se encuentre en servicio, con el fin de prevenir accidentes y proveer la prestación del servicio en condiciones adecuadas. No obstante los anteriores requerimientos y especificaciones, el Instituto se reserva el derecho de modificar la forma y condiciones de la prestación del servicio, cuando las circunstancias específicas lo requieran, para una eficiente y eficaz prestación de este servicio a sus pacientes y servidores.

#### **C. TRANSPORTE DE MENÚS Y DIETAS:**

- En el caso de emergencia y desde la fecha de legalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2015, (tiempo que se tiene estimado para realizar adecuación del área de preparación), que las dietas y menús se distribuyan desde la plata propia de producción la empresa deberá garantizar el transporte de alimentos y su llegada máxima a las 7 de la mañana para el desayuno, a las 11 am para el almuerzo y para la cena a las 4:00 de la tarde.
- Previo al uso de los carros-terms estos deben calentarse, con el fin de evitar que las preparaciones calientes lleguen frías al usuario final.
- Para la distribución de alimentos líquidos en los pisos, como bebidas con leche, caldos, sopas, y jugos, se deberán utilizar recipientes sellados.
- El contratista deberá garantizar la reparación, mantenimiento preventivo y correctivo en forma oportuna de los carro-terms, propiedad de contratista cuando se requiera e informar para el mantenimiento preventivo y correctivo de los carros-terms de propiedad del Instituto.

#### **D. CONTROL DE CALIDAD:**

- La empresa contratista deberá evaluar la aceptabilidad o rechazo de los menús que ofrezca con periodicidad mensual sin restringir dicha evaluación a las preparaciones ofrecidas el mismo día.
- A partir del segundo mes después de iniciada la prestación del servicio, el Instituto podrá realizar entre sus funcionarios o pacientes pruebas de aceptación y preferencia de preparaciones o menús, sin previo aviso, para lo cual determinará a través del supervisor el

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>número de muestras que el contratista deberá brindar para tal fin, en un porcentaje del 1% de las porciones suministradas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La supervisión técnica se podrá realizar en cualquier momento sin previo aviso con el fin de verificar el cumplimiento de los términos de referencia del contrato.</li> <li>• De acuerdo con los resultados, las preparaciones que no tengan aceptabilidad deberán ser reemplazadas, teniendo en cuenta el aporte nutricional y las costumbres alimentarias, sin perjuicio de los requisitos establecidos en este documento.</li> <li>• El Instituto podrá verificar los tamaños de las porciones servidas y las condiciones generales del servicio en cualquier momento y sin previo aviso. De la misma forma el Instituto podrá solicitar visitas de evaluación a la Secretaría Distrital de Salud sin previo aviso al contratista.</li> <li>• El instituto realizara encuesta de satisfacción del servicio de alimentación, mensualmente, si se obtiene aceptación menor al 90%, se deberá realizar plan de mejora concertado entre el contratista y la supervisión del contrato.</li> </ul> <p><b>2. SERVICIOS REQUERIDOS</b></p> <p>Desde la fecha de legalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2015.</p> <p><b>DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE HOSPITALIZACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para la distribución a los pacientes hospitalizados, de alimentos preparados para el desayuno, el almuerzo y la comida, están sujetos a las diferentes dietas de acuerdo con la solicitud de los nutricionistas del Instituto.</li> <li>• Los alimentos deben ser suministrados en presentación individual, con todas las normas técnicas e higiénicas sobre manipulación de alimentos para ser distribuidos a cada usuario. Los costos del transporte estarán a cargo del contratista.</li> <li>• Se debe garantizar con el servicio óptimo, capacitado, oportuno y con capacidad suficiente de distribución de alimentos para los siguientes servicios: (previa coordinación con la supervisora técnica de dietas de pacientes del contrato)</li> <li>• Piso séptimo hospital día adultos y pediatría</li> <li>• Piso Sexto pediatría</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                    |           |              |
|--|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|  | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|  | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |
|  |                                                    |           |              |

- Piso sexto Trasplante de medula ósea
- Piso Quinto UCIS y Salas de Cirugía.
- Cuarto piso norte - sur Oriente y occidente y yodoterapia.
- Tercer piso sur costado oriente, norte y sur.
- GAICA
- UACAI

Adicionalmente se debe contar con un servicio calificado e idóneo para el control de las dietas para pacientes hospitalizados dentro del INC.

Los servicios serán aprobados por parte del INC.

**A partir del 1 de enero de 2016:**

#### **PREPARACION DE DIETAS Y MENUS**

El proponente deberá realizar la adecuación de un área aproximada de 88.72 mts que entregará el Instituto en calidad de arrendamiento durante el tiempo que dure el contrato, para la preparación de dietas y menús como una planta de producción que cumpla con todos los requisitos y obligaciones consignadas en el Decreto 3075 de 1997, Ley 9 de 1979 y debe asegurar la aplicación plena de las buenas prácticas de manufactura de alimentos.

#### **1 ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS:**

- 1.1 La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad.
- 1.2 Las carnes serán siempre de primera calidad, aún las utilizadas para tortas, embutidos o carne molida.
- 1.3 Todas las preparaciones con carne deberán ser del mismo día, no se permitirá preparaciones del día anterior.
- 1.4 Todas las preparaciones deberán cumplir con las características organolépticas en variedad en color, olor, sabor, textura y apariencia.
- 1.5 Las preparaciones con nombres compuestos como ensalada mixta, entre otras, deberán especificar en el menú los ingredientes que la componen.
- 1.6 Las ensaladas y menú de cada día deben ser atractivas en las cuales se incluyen variedades en vegetales frescos, carnes, verduras, granos, frutas, etc. y deben llevar aderezos que realcen el sabor y su presentación.

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>1.7 Los postres podrán ser de tipo casero o comercial.</p> <p>1.8 Los jugos deberán ser de pulpa o jugo natural, no se podrá reemplazar por bebidas artificiales tales como frescos.</p> <p>1.9 El tamaño de las porciones de producción según gramaje establecido en contrato y servida deberán ser muy uniformes como resultado de la estandarización de utensilios de servida.</p> <p><b>2 DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:</b></p> <p>El Contratista debe contar con el personal suficiente para la prestación del servicio, en cantidad e idoneidad. Mínimo 1 administrador, 2 nutricionistas (para cubrir el servicio desde las 6:00 de la mañana hasta las 8:00 de la noche, de lunes a viernes, fines de semana y festivos 1 administrador y 1 nutricionista), un (1) cheff, todos con exclusividad del Instituto.</p> <p>Además de las auxiliares de cocina necesarias para</p> <p>Los Contratistas deben contribuir para que la comunidad utilice debidamente el servicio, dando cumplimiento a las Normas internas del Instituto, así como ceñirse a los protocolos de seguridad e higiene.</p> <p>2.1 Alimentos: El contratista debe acoger e implementar las políticas y procedimientos de trabajo para la desinfección de alimentos durante recibo, almacenamiento, producción y servida.</p> <p>2.2 Recibo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos de recibo como canastas, básculas, cajas, canecas, entre otros, deberán limpiarse y desinfectarse antes, durante y después del recibo.</li> <li>• Las temperaturas de recibo se deben determinar según el tipo de alimento así: perecederos (temperaturas de refrigeración y congelación), no perecederos (temperatura ambiente).</li> <li>• El contratista 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 re congelación, deberán rechazarse.</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                    |           |              |
|--|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|  | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|  | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |
|  |                                                    |           |              |

2.3 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 4 veces por semana.
- No almacenará 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.

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

- Los refrigeradores deberán limpiarse y desinfectarse constantemente.
- Las temperaturas de los refrigeradores deberán ser de 7 (grados centígrados) y tener termómetros que permitan llevar registros de temperaturas.
- Los alimentos cocidos deberán colocarse aparte de los crudos, para evitar contaminación cruzada por goteo o derramamiento.
- Los productos lácteos deberán almacenarse en lugares separados de donde se almacenan alimentos de olores fuertes y pescado.
- Las frutas y verduras deberán inspeccionarse diariamente para instalar daño o descomposición. Si hay algún alimento deteriorado, este debe eliminarse de inmediato.

2.5 Congelación: Al congelar alimentos deberán considerarse los siguientes

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se debe contar con cuarto de congelación se deben mantenerse limpios y se dejan descongelar cada vez que sea necesario para eliminar la escarcha excesiva. Mientras se realiza este proceso, los alimentos deben ubicarse en otro congelador.</li> <li>• Los alimentos congelados es indispensable mantenerlos a una temperatura de -18 (grados centígrados), la cual debe verificarse diariamente.</li> <li>• Los paquetes de alimentos congelados deberán ser rotulados según la norma</li> <li>• Los paquetes para congelación deberán ser de material resistente a la humedad para evitar quemaduras por enfriamiento.</li> <li>• Para descongelar se deberá pasar los alimentos primero a refrigeración (7 grados centígrados) o usar agua corriente a una temperatura no mayor a 21 (grados centígrados).</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>2.6 Preparación: En la preparación debe considerarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los alimentos deberán prepararse con la menor manipulación posible, con utensilios adecuados y sobre superficies que se han limpiado, enjuagado y desinfectado previamente con soluciones cloradas o cuaternarias en la concentración recomendada por la autoridad competente para evitar contaminación cruzada.</li> <li>• Las tablas porcionadoras deben ser de acrílico, plástico o polítról, de modo que no tengan agujeros donde se deposite comida o bacterias.</li> <li>• El tiempo entre almacenamiento, preparación preliminar, cocción y servida deberá ser el menor posible para evitar contaminación.</li> <li>• Los alimentos de alto riesgo epidemiológico y las preparaciones</li> </ul> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                    |           |              |
|--|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|  | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|  | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |
|  |                                                    |           |              |

como arroz con pollo, carne molida, tortas de carne, pescado, hamburguesas, etc., deben manipularse teniendo especial cuidado ya que sus características de preparación e ingredientes tienen mayor riesgo de proliferación bacteriana.

- Las frutas, verduras, huevos y bolsas de leche, deben lavarse y desinfectarse antes de su utilización.
- Los alimentos cocidos no se pueden cortar en la misma tabla que los crudos utilizar código de colores según norma.
- Si hay alguna duda acerca de la calidad del producto, la regla debe ser "en caso de duda, vótelo" no se deben correr riesgos.

2.7 Servicio: En servicio deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- Para evitar el contacto manual innecesario con los alimentos, los empleados deberán usar utensilios de servida limpios y desinfectados.
- Los alimentos deberán protegerse de la contaminación recipientes adecuados.
- Los empaques de los productos comerciales deberán mantenerse y entregarse limpios a los usuarios.
- Los alimentos preparados deberán mantenerse a temperaturas adecuadas.
- Una vez se haya servido, los sobrantes de comida no se deberán utilizar.
- El contratista responderá por los desperdicios que se generen en la prestación del servicio.

2.8 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.

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantener el esquema de vacunación al día.</li> <li>• Mantener el certificado de manipulación de alimentos vigente</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Los empleados deberán evitar el contacto directo de las manos con la comida preparada.</li> <li>• No se deberá probar la comida con los mismos utensilios que se va a servir.</li> <li>• Los empleados no podrán fumar dentro del servicio de alimentación, dentro del comedor; de la institución y sus alrededores.</li> <li>• Si el empleado siente necesidad de toser, debe evitar hacerlo sobre los alimentos.</li> <li>• Los objetos personales deberán permanecer fuera de las áreas de preparación y servicio.</li> <li>• El acceso al servicio deberá ser exclusivo para las personas autorizadas.</li> <li>• Todos los accidentes de trabajo deben ser reportados.</li> <li>• Cuando se produzcan heridas leves, los empleados deberán usar guantes desechables a prueba de agua para continuar desempeñando sus funciones.</li> <li>• El empleado deberá dar previo aviso en caso de presentar</li> </ul> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>enfermedades infectocontagiosas o de la piel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 preparación y servicio.</li> </ul> <p>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.</p> <p><b>3. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DE HOSPITALIZACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para la distribución a los pacientes hospitalizados, de alimentos preparados para el desayuno, el almuerzo y la comida, están sujetos a las diferentes dietas de acuerdo con la solicitud de los nutricionistas del Instituto.</li> <li>• Los alimentos deben ser suministrados en presentación individual, con todas las normas técnicas e higiénicas sobre manipulación de alimentos para ser distribuidos a cada usuario. Los costos del transporte estarán a cargo del contratista.</li> <li>• Se debe garantizar con el servicio óptimo, capacitado, oportuno y con capacidad suficiente de distribución de alimentos para los siguientes servicios: (previa coordinación con la supervisora técnica de dietas de pacientes del contrato) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piso séptimo hospital día</li> <li>• Piso Sexto pediatría oriente.</li> <li>• Trasplante de médula ósea –</li> <li>• Piso Quinto UCIS y Salas de Cirugía.</li> <li>• Cuarto piso norte - sur Oriente y occidente y yodoterapia.</li> <li>• Tercer piso sur costado oriente y norte y sur costado occidente.</li> <li>• GAICA</li> <li>• UACAI</li> </ul> </li> </ul> <p>Adicionalmente se debe contar con un servicio calificado e idóneo para el control de las dietas para pacientes hospitalizados dentro del INC.</p> <p>Los servicios serán aprobados por parte del INC.</p> <p>En Cuanto a Talento Humano:</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>El Contratista deben contar con el personal suficiente para la prestación del servicio, en cantidad, calidad e idoneidad.</p> <p>Básico 1 Coordinador del contrato, 2 nutricionistas (para cubrir el servicio desde las 6:00 de la mañana hasta las 8:00 de la noche, de lunes a viernes, fines de semana y festivos 1 administrador y 1nutricionista), con exclusividad del Instituto.</p> <p>Exclusividad para el INC</p> <p>Perfil del Coordinador del Contrato: Profesional: Administrador hotelero, o profesión relacionada, con experiencia en coordinar proyectos de alimentación dietas y menús. Con dos (2) años de experiencia certificada relacionada con el objeto del contractual en entidades de mediana y alta complejidad, curso de manipulación de alimentos vigente, exámenes médicos, vacunas.</p> <p>Nutricionistas: Exclusividad para el INC</p> <p>Perfil de los nutricionistas Con un (1) año de experiencia certificada relacionada con el objeto del contractual en entidades de mediana y alta complejidad, tarjeta profesional, curso de manipulación de alimentos vigente, exámenes médicos, vacunas.</p> <p>Operarios: Ser mayores de edad, tener primaria básica, 1 año de experiencia en servicio de alimentos en el sector salud con entidades de mediana y alta complejidad, curso de manipulación de alimentos vigente, exámenes médicos, vacunas.</p> <p>El contratista debe contar como mínimo con el siguiente talento humano:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Un (1) Coordinador del contrato</li> <li>2. Dos (2) Nutricionistas</li> <li>3. Un (1) Cheff</li> <li>4. Un (1) jefe de cocina</li> <li>5. Un (1) almacenista</li> <li>6. Una (1) funcionaria exclusividad aseo comedor.</li> <li>7. Una (1) funcionaria para unidosis</li> <li>8. Catorce (14) funcionarias en dietas (7 funcionario (as) por turno)</li> <li>9. Ocho (8) auxiliares de cocina, alistamiento, preparación, oñero.</li> </ol> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



|  |                                                    |           |              |
|--|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|  | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|  | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |
|  |                                                    |           |              |

A todas las personas vinculadas por el contratista, se les debe garantizar pleno cumplimiento de las garantías laborales, las cuales son de responsabilidad exclusiva del contratista.

En cuanto a residuos de aceites quemados.

El contratista deberá disponer de los trámites para acopio y destino final de aceites quemados. No podrá ser al interior del Instituto.

Deberá anexar certificado de la entidad autorizada para el manejo y destino final de aceites quemados.

#### **4. 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:

4.1 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.

4.2 Relaciones Personales: Los empleados que estarán a cargo del contratista 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 ESE. Adicionalmente, ceñirse al Código de Ética del Instituto.

De igual manera en caso de agresión verbal, de actitud, o cualquier tipo de agresión de un funcionario, paciente o familiar de paciente, deberá ser informada a la supervisión del contrato, quien realizará el trámite correspondiente.

Presentación Personal: La presentación del personal que

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>labore con el contratista, deberá ser impecable. El uniforme deberá mantenerse en óptimas condiciones, (blusa o camisa blancos) pantalón cualquier color y completo, tanto los hombres como las mujeres deberán llevar delantal o peto, zapatos de material con suela antideslizante y cerrados, tapaboca, gorro, monogafas, guantes manipuladores de alimentos, carné de identificación de cada empleado. En la distribución y manipulación de alimentos deberá contar con guantes plásticos exclusivos.</p> <p>4.3 Las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí.</p> <p>4.4 Antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, éste no será entregado al usuario.</p> <p><b>5. CONTROLES DE CALIDAD:</b></p> <p>La prestación de los servicios por parte del contratista 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 dispense, 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 Decreto 3075 de 1997 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.</p> <p><b>6. ASPECTOS HIGIENICOS SANITARIOS:</b></p> <p>Antes de realizar la apertura del para la preparación de los alimentos en el Instituto Nacional de Cancerología ESE el contratista deberá presentar:</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                    |           |              |
|--|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|  | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|  | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |
|  |                                                    |           |              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>6.1 Plan de Saneamiento Básico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa de limpieza y desinfección.</li> <li>• Programa de manejo sanitario de los residuos sólidos y líquidos, comunes y provenientes de los usuarios de los servicios.</li> <li>• Programa para el control integral de artrópodos, roedores y felinos.</li> <li>• Programa de agua potable.</li> <li>• Contrato con empresa especializada en mantenimiento de trampa de grasas internas y Cronograma del mismo tema.</li> <li>• Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y elementos utilizados en la preparación y cocción de alimentos.</li> <li>• Manual de almacenamiento de materia prima (cárnicos, leches, legumbres, abarrote, etc).</li> <li>• Contar con el concepto favorable en acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a servicio de alimentación a IPS, en la planta propia del oferente para la elaboración de alimentos.</li> <li>• El vehículo para transporte de alimentos y/o materias primas destinados al Instituto, deben contar con los permisos vigentes, expedidos por las autoridades competentes y normas de sanidad.</li> </ul> <p>6.2 Programa de protección y conservación de alimentos:</p> <p>Este debe obedecer a todas las condiciones higiénicas y sanitarias que se deben cumplir durante el transporte, almacenamiento, producción, manipulación, ensamble y distribución de los alimentos.</p> <p>6.3 Conceptos sanitarios: El contratista debe tener de cada uno de los proveedores que le suministran los productos ofrecidos dentro de la institución, los conceptos sanitarios y registros de INVIMA.</p> <p>6.4 Debe hacerse control microbiológico mínimo cada mes o a necesidad; de los alimentos preparados dentro de las instalaciones del Instituto; teniendo en cuenta que la muestra</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

debe ser representativa como mínimo 200 gr de cada preparación, tanto para el desayuno, almuerzo y cena. 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.

#### 6.5 Planta Física y Equipos:

- Las instalaciones locativas y equipos de recibo, producción y servida de alimentos, deberán mantenerse en óptimas condiciones de limpieza y desinfección, incluyendo pisos, paredes, techos y superficies de mesa cuyo aseo y desinfección, deberá hacerse antes de iniciar labores y al terminar las mismas. Cada 3 meses se debe realizar decapado y sellado de pisos. Semanalmente aseo, limpieza de desinfección de todos los equipos, desengrasar y lavar paredes, y zonas que se acumule grasa.
- Todas las áreas de trabajo y almacenamiento deberán mantenerse ordenadas y bien iluminadas.
- Las campanas extractoras se deben limpiar diariamente y semanalmente desengrasarla.

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |
|                                                                                   |                                                    |           |              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El equipo deberá limpiarse y desinfectarse después de cada uso de acuerdo a las instrucciones de limpieza y desinfección ubicadas en cada área de trabajo, de forma que identifique el cumplimiento de las normas sanitarias.</li> </ul> <p>6.6 Almacenamiento de los Equipos y Utensilios: Se deberá mantener las siguientes normas para almacenar correctamente los utensilios y equipos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberán almacenarse a 15 cms por encima del piso en un lugar limpio, seco y de tal manera que se proteja de contaminación por salpicadura y polvo.</li> <li>• Los vasos y tazas deberán guardarse en forma invertida, otros utensilios deberán cubrirse e invertirse.</li> </ul> <p>6.7 Fumigación, Basuras y Desperdicios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Se debe disponer de recipientes con tapa en todas las áreas del servicio, éstos deberán lavarse y desinfectarse a diario.</li> <li>• El depósito de residuos de alimentos deberá mantenerse en buenas condiciones de aseo y desinfección.</li> <li>• La eliminación de residuos deberá hacerse varias veces al día.</li> <li>• Las canecas deberán estar provistas de bolsas plásticas resistentes y permanecer tapadas, de acuerdo al código de colores establecido en el Instituto.</li> <li>• En el servicio se deberá disponer de canecas diferentes para</li> </ul> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>productos reciclables y no reciclables.</p> <p>6.8 Fumigación y control de roedores y felinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• La fumigación se realizará en el servicio de alimentación cada mes, basada en las normas establecidas por la autoridad sanitaria utilizando material inofensivo para el usuario y deberá ser realizado por una empresa competente.</li> <li>• El cumplimiento de este manejo será vigilado constantemente por el grupo de gestión ambiental y soporte hotelero del Instituto.</li> </ul> <p>6.9 Estructura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dentro de su oferta, el contratista deberá incluir: número de empleados con asignación de funciones y horarios</li> </ul> <p>6.10 Capacitación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El personal operativo debe ser adiestrado y capacitado en temas de manipulación y preparación 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.</li> </ul> <p>6.11 Responsabilidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El contratista 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.</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

- 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.

#### 6.12 Locales y Equipos:

- El Instituto Nacional de Cancerología ESE, 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 contratista 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.
- Se entregará inventariado al proponente que sea elegido la planta física y equipos que deberá utilizar exclusivamente para el procesamiento y distribución de alimentos en el Instituto; éste constara en acta, especificando la cantidad y estado de los bienes para que sean devueltos en igual forma, salvo deterioro normal por uso legítimo.
- El espacio arrendado será el que se asigna y se puede observar en el Anexo No. 6 Planos, así como los bienes muebles descritos en inventario que se dará a conocer al adjudicatario; los cuales estarán bajo la custodia y cuidado del contratista.

#### 7. EQUIPOS E INSUMOS:

Para el caso de los equipos y/o bienes muebles aportados por el

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | <p>Instituto y requeridos por el tercero para la ejecución del objeto contractual, se realizará un convenio de mera tenencia. El Instituto tendrá a su cargo el mantenimiento preventivo y correctivo. El aseguramiento de los bienes estará a cargo del Instituto. La custodia de los elementos estará a cargo del contratista. En caso de pérdida de elementos atribuibles al contratista, este responderá sea restituyendo el bien o pagando el valor correspondiente. Una vez finalizado el contrato, el contratista deberá devolver al Instituto Nacional de Cancerología ESE, los bienes en el mismo estado en que fueron recibidos. Acorde al inventario detallado adjunto, que formará parte integral del contrato con el adjudicado.</p> <p><b>8. SUPERVISIÓN:</b></p> <p>El Instituto designará un supervisor para el seguimiento del cumplimiento del objeto contractual.</p> <p><b>9. VALORES AGREGADOS:</b></p> <p>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.</p>                                                                                                              |
| 3. Obligaciones del contratista para la correcta ejecución del contrato | <p><b>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:</b></p> <p>El contratista se compromete a: 1.) Cumplir con el objeto contractual, de acuerdo con los términos de condiciones de la presente convocatoria pública, sus anexos técnicos y la propuesta presentada por el Contratista. 2.) Suministrar al INSTITUTO los alimentos objeto del Contrato con las condiciones de calidad, higiene y presentación de acuerdo con la propuesta presentada por el CONTRATISTA, documentos que forman parte integral del presente contrato. 3.) Responder como único empleador ante sus colaboradores por lo tanto el personal estará a su total y directa responsabilidad. 4.) El personal dispuesto por el CONTRATISTA debe utilizar el uniforme completo que lo identifica como tal y éste deberá mantenerse en perfecto estado de presentación y limpieza y renovarse con la periodicidad que exige la ley. 5.) Suministrar la siguiente dotación mínima a sus empleados: uniforme (camisa y falda o pantalón), zapatos blancos con suela antideslizante, delantal o peto, tapabocas y gorro que cubra todo el cabello, guantes de manipulación de alimentos, carné de identificación de cada empleado. En la distribución y manipulación de alimentos deberá contar con guantes</p> |



|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |
|                                                                                   |                                                    |           |              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>plásticos exclusivos. 6.) El personal deberá contar para el lavado con los siguientes elementos: delantal en sintético, botas de caucho, guantes de caucho. 7.) Cumplir con los horarios pactados para la distribución de los alimentos. 8.) Mantener en perfectas condiciones de aseo, desinfección y organización las áreas en donde se preparen los alimentos y se distribuyan los alimentos. 9.) Retirar oportuna y diariamente los utensilios y desechos alimentarios, de acuerdo con las instrucciones del supervisor técnico. 10.) Nombrar un (1) coordinador o administrador del servicio en forma permanente y exclusiva durante la ejecución del contrato con capacidad de comprometer al <b>CONTRATISTA</b> y con formación profesional en áreas afines al servicio. 11.) Nombrar (2) nutricionista para atender exclusivamente las dietas de pacientes distribuidas de Lunes a Domingo en horario de 6 a 8 de la mañana a las 8:00 p.m. y menús a funcionarios y estudiantes de Lunes a viernes. 12.) Contar con Sede o planta propia en la Ciudad de Bogotá D.C. 13.) El personal que el <b>CONTRATISTA</b> designe para la prestación del servicio debe ser mayor de edad y acreditar certificación y capacitación reciente en manipulación y distribución de los alimentos recientes y contar con las vacunas exigidas por la Secretaría Distrital de Salud, así como certificado médico, exámenes de laboratorio (uñas (KOH), frotis de garganta, coprológico), los cuales deben ser practicados cada seis meses o cuando el supervisor técnico lo requiera, esquema de vacunación para HEPATITIS B, profilaxis antitetánica con presentación del carné. 14.) Contar con los permisos de la Secretaría de Salud sobre manipulación y transporte de Alimentos. 15.) Contar con un vehículo para transporte de los alimentos destinado al <b>INSTITUTO</b> y cuente con los permisos vigentes, expedidos por las autoridades competentes y normas de sanidad. 16.) Disponer de loza y utensilios para la distribución de los alimentos los cuales deben encontrarse en óptimas condiciones de estado y aseo. 17.) Supervisar los lineamientos de salud ocupacional para la prestación del servicio objeto del contrato y ejercer control para su cumplimiento. 18.) En virtud a que el manejo y costo del personal será por cuenta exclusiva del <b>CONTRATISTA</b>, éste deberá comprobar que los trabajadores a su servicio estén afiliados tanto al sistema de pensiones, como al de seguridad social en salud, y al sistema de riesgos laborales (Ley 100 de 1993) y a las demás obligaciones que la ley exige o llegare a exigir. <b>PARÁGRAFO PRIMERO:</b> Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Caja de Compensación, Sena ICBF), por lo cual el incumplimiento de estas obligaciones será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto, se dé cumplimiento, previa verificación de la misma mediante liquidación efectuada por la Entidad Administradora. <b>PARÁGRAFO SEGUNDO:</b> Dentro de los cinco (05) días siguientes al vencimiento del plazo del contrato, el <b>CONTRATISTA</b> deberá enviar a la oficina de Contratación, Supervisión e Interventoría del <b>INSTITUTO</b> certificación de cumplimiento de dicha obligación, incluido el mes en el cual termine el plazo contractual. 19.) Cumplir con el esquema de vacunación autorizado por la ARP a la que se encuentren afiliados el personal que laborará en la prestación del servicio contratado. 20.) Los ciclos de minutos para pacientes hospitalizados, médicos de turno y funcionarios deben ser de cuatro (04) semanas. Deben presentar variedad de alimentos y no preparaciones repetidas. 21.) Las dietas para pacientes hospitalizados serán suministradas de acuerdo con la solicitud de los nutricionistas del <b>INSTITUTO</b>.</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>22.) Suministro de agua potable que cumpla con las normas de sanidad y vaso sellado por paciente. No puede ser vaso reenvasado y cerrado con vinipel. Esta debe suministrarse tres (3) veces al día. 23.) Presentar la factura con los documentos y requisitos exigidos por la DIAN, ley 1231 de 2008 y el INSTITUTO. 24.) Aportar las garantías solicitadas por el INSTITUTO, dentro del plazo establecido. 25.) El CONTRATISTA deberá realizar mantenimiento de los equipos e instalaciones que se utilizan para la preparación y distribución de alimentos preparados, el lavado de menaje utilizado por los pacientes, así como todos los equipos utilizados para la preparación, distribución y equipos de refrigeración, congelación y el lavado de menaje de loza utilizado por los funcionarios. 26.) Al personal del CONTRATISTA, el INSTITUTO a través de los supervisores, le podrá practicar inspecciones cuando así se requiera o cuando el INSTITUTO lo estime conveniente. 27.) Todo el personal del CONTRATISTA deberá estar debidamente capacitado en relaciones humanas, atención, servicio al cliente manejo hospitalario, preparación y manipulación de alimentos. 28.) Todos los datos e informaciones a los cuales tuviera acceso el CONTRATISTA durante la ejecución del presente contrato, serán mantenidos en forma confidencial. Esta confidencialidad será continua y no vence ni por terminación ni por caducidad del contrato. 29) Cumplir con los siguientes criterios en la gestión de talento humano: 29.1.) A todas las personas vinculadas por el tercero, se les debe garantizar pleno cumplimiento de las garantías laborales. De ello será responsable exclusivamente el CONTRATISTA y en caso de ser citado el INSTITUTO, deberá salir al saneamiento de lo que hubiere, sin perjuicio del reconocimiento de los daños que se le ocasionen a la entidad. 29.2.) Contar con Manual de Funciones y Competencias. 29.3.) Contar con Plan de Bienestar. Se armonizará con el Plan Institucional, sin que ello signifique ningún tipo de vinculación con el INSTITUTO. 29.4.) Contar con Plan de Capacitación. Se armonizará con el Plan Institucional. 29.5.) Contar con Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional. Se armonizará con el programa Institucional. 29.6.) Contar con Proceso de Selección. 29.7.) Contar con Guía de Inducción y Re inducción. Se armonizará con el Plan Institucional. 29.8.) Novedades de retiros e ingresos. Deben reportarse inmediatamente al Supervisor del contrato. 29.9.) Contar con historias laborales que cumplan con los requerimientos de gestión documental armónico con las historias laborales del INSTITUTO. 29.10.) En general todos los procesos de talento humano se armonizarán con los planes institucionales, de forma que se trabaje en forma conjunta y sinérgica. 30.) Desarrollar actividades de gestión de Talento Humano, a través de los programas de Bienestar, Capacitación y Salud Ocupacional de común acuerdo y de forma coordinada con las actividades del INSTITUTO. 31.) Realizar de forma obligatoria inducción y re inducción a sus servidores. 32.) Proveer las dotaciones de ley (ropa y calzado de labor). Igualmente suministrar los elementos de protección para la ejecución de la labor, de conformidad a los peligros identificados en el desarrollo de las actividades y armonizado con la matriz de elementos de protección definida en el INSTITUTO en cuanto a condiciones de calidad y cumplimiento de normas técnicas. 33.) Dotar al trabajador de elementos de confort y adaptaciones necesarias para desarrollar su labor en el caso que por una condición de salud por parte de la ARP o EPS le sean emitidas recomendaciones médico-laborales. 34.) El personal que preste servicios, deberá tener un carné de</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                    |           |              |
|--|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|  | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|  | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>ingreso (no de identificación) obligatorio para acceder al INSTITUTO, igualmente deberá estar debidamente identificado con el carné expedido por el CONTRATISTA, carné que lo identifica como empleado de la entidad contratada. Además carné de la ARP. 35.) Garantizar el cubrimiento permanente del servicio y de los procesos, por lo que el suministro del talento humano debe ser continuo. 36.) Contar con personal permanente garantizando la atención del talento humano a su cargo que cubra todos los turnos y jornadas del INSTITUTO (jornada ordinaria, mañana, tarde y noche), en caso de aplicar de acuerdo con el objeto contractual y los turnos y jornadas solicitados. 37.) Prestar atención administrativa al personal, tanto en los servicios diurnos como en los nocturnos. 38.) Dar cumplimiento con toda la normatividad laboral y del Sistema General de Seguridad Social. 39.) Mensualmente se adjunte a la facturación, el pago de afiliación al Sistema General de Seguridad Social (ARP, EPS y AFP), pago de Parafiscales incluyendo afiliación a Caja de Compensación. 40.) Disponer de un sistema de historias laborales acorde con las normas de gestión documental. 41.) Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculos para el desarrollo de la prestación del servicio. 42.) Todo requerimiento o novedad en la prestación del servicio, debe ser mediante comunicaciones escritas avaladas únicamente por el Supervisor del contrato. 43.) Cumplir con la reglamentación vigente. 44.) Cumplir con las normas de seguridad y salud ocupacional así: 44.1.) Mantener actualizado el panorama de riesgos de la empresa acorde a los riesgos presentes en el INSTITUTO. 44.2.) Presentar copia del formato único de reporte de accidente de trabajo y realizar la investigación de los accidentes de trabajo ocurridos en las instalaciones del INSTITUTO o desarrollando actividades relacionadas con el objeto del contrato en máximo 15 días calendario posterior a la ocurrencia del accidente. 44.3.) Establecer mecanismos para el reporte y seguimiento de condiciones de salud del personal. 44.4.) Si en el desarrollo del objeto del contrato se realizan tareas de alto riesgo se debe diligenciar el formato de permiso de tareas de alto riesgo y validarlo con el grupo de salud ocupacional previo al desarrollo de la actividad, entregando copia del mismo. 44.5.) Se debe garantizar la divulgación del plan de emergencias al personal desde el inicio de la labor. 44.6.) El personal debe tener conocimiento de la ARP a la cual se encuentra afiliado y los procedimientos para el reporte y atención de accidentes de trabajo. 44.7.) Presentar un informe de seguridad y salud ocupacional que incluya índices de accidentalidad y enfermedad laboral, actividades de promoción y prevención realizadas, entrega de elementos de protección personal. 44.8.) El CONTRATISTA debe garantizar que el personal conoce los procesos y procedimientos definidos en el INSTITUTO para la prestación de sus servicios tales como protocolos de atención, manual de bioseguridad, manual de protección radiológica, entre otros. 44.9.) El personal que se desempeñe en áreas asistenciales debe tener el esquema de vacunación definido en el manual de bioseguridad institucional. 44.10.) Participar en las actividades de promoción y prevención en seguridad y salud ocupacional que sean organizadas por el INSTITUTO. 44.11.) Garantizar la realización de valoraciones médicas de ingreso, periódicas, pos incapacidad y de retiro del personal con los respectivos exámenes complementarios a que haya lugar. 45.) Brindar al sistema de seguridad y salud ocupacional. Guía de componentes: 45.1.) Política de Seguridad y Salud Ocupacional.</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.

CÓDIGO:

GDG-P02-F-29

GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO  
INSTITUCIONAL

VERSIÓN:

03

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA  
PÚBLICA

VIGENCIA:

22-05-2015

45.2.) Política para la Prevención del Consumo de Alcohol, Tabaco y Drogas. 45.3.) Actividades propuestas en los subprogramas de higiene industrial, seguridad industrial y medicina preventiva y del trabajo. 45.4.) Modelo de reporte mensual de estadísticas de accidentalidad con los índices de severidad, frecuencia y lesiones incapacitantes. 45.5.) Cronograma de entrenamiento y capacitación en Ambiente, Seguridad Industrial y Salud Ocupacional. 45.6.) Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial. 45.7.) Acta de conformación del Comité Paritario de Salud Ocupacional o vigía ocupacional y última acta de reunión. 45.8.) Acta de conformación del comité de convivencia laboral. 45.9.) Listado de elementos de protección a utilizar durante la actividad referenciando el tipo de elemento, normas técnicas que debe cumplir, personal al que se le entrega y frecuencia de cambio. 45.10.) Exámenes médicos de ingreso previo al inicio de las actividades del personal que laborará en el INSTITUTO incluyendo exámenes complementarios a que haya lugar. 45.11.) Compromiso de entrega periódica de dosimetría de radiaciones ionizantes y reporte oportuno de los informes de dosimetría riesgo si el contrato tiene relación con éstas actividades. 45.12.) Certificados de trabajo en alturas de los trabajadores si el contrato tiene relación con éstas actividades. 45.13.) Formato de permiso de trabajo para actividades de alto riesgo si el contrato tiene relación con éstas actividades. 45.14.) Nombre y datos de contacto del responsable de Salud Ocupacional de la Empresa y del delegado para el INSTITUTO en los temas de seguridad y salud ocupacional. 46.) A la terminación del contrato de suministro de alimentos y sin requerimiento alguno, a devolver los locales, equipos y los elementos de cocina que conforman el inventario, en buenas condiciones salvo el deterioro natural por el uso y goce legítimo, lo que se hará constar en acta de entrega. 47.) Realizar la limpieza y desinfección del área de cocina periférica por el personal del contratista, quienes deben utilizar insumos (guantes negros industriales), detergentes y desinfectantes hospitalarios biodegradables, de acuerdo a normas de Bioseguridad e higiene. 48.) Garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente (Ley 9/1979, Decreto 1594/1997, Resolución 1074/1997, Decreto 3075/1997, Resolución 1596/2001 y Resolución 1164/2002, cumplir y seguir los procedimientos internos establecidos por el Instituto y aquellas normas que modifiquen o deroguen en materia de vertimientos. 49.) Contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente (Ley 9/1979, Decreto 3075/1997, Resolución 1164/2002, Decreto 400/2004, Decreto 4741/2005 y aquellas que modifiquen o deroguen en materia de residuos sólidos. 50.) Cumplir y seguir los procedimientos internos establecidos en el Instituto. 51.) Realizar clasificación, segregación, almacenamiento y disposición por tipo de residuos generado (peligrosos y no peligrosos), cumpliendo normas ambientales y de bioseguridad en su manejo. 52.) Apoyar el programa de reciclaje del Instituto. 53.) Cumplir con los procedimientos y horarios establecidos para la ruta sanitaria. 54.) Presentar por escrito un programa de disposición de residuos específico para el Instituto, siguiendo los lineamientos dados en las normas ISO 9001: 2000 e ISO 22000. Contribuir a mantener el cumplimiento de la normatividad ambiental y sanitaria vigente (Ley 9/1979, Ley 769/2002, Resolución 3500/2005, Resolución 2200/2006, Resolución 5975/2006, en materia de medición y control de ruido ocupacional y ambiental) y aquellas que modifiquen o deroguen en materia de ruido. Cumplir y seguir los procedimientos

|  |                                                    |           |              |
|--|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|  | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|  | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | <p>internos establecidos por el Instituto. 55.) Presentar de manera anual los certificados de revisión técnico mecánica de vehículos que prestan servicios en el Instituto anexando tirilla de resultados de emisiones a diésel y gasolina. 56.1.) Facturación de menús, distribuidos a funcionarios y estudiantes autorizados en el Instituto. 56.2.) Facturación de dietas a pacientes: facturar todas las dietas y alimentos solicitados por los Nutricionistas del área clínica que estén relacionadas en los formatos destinados para tal fin. 56.3.) Facturación de dietas de pacientes hospitalizados y funcionarios: elaborar una planilla que debe llevar la fecha, tiempo del servicio y firma de quienes tomaron el servicio y firma de quienes tomaron el servicio y que debe ser avalada por los nutricionistas de Hospital para su facturación. Los diferentes tipos de dietas deben facturarse, de acuerdo a su costo individual por tipo de comida, al igual que los productos adicionales. 57.) Condensar la información a fin de mes o a la culminación del contrato, las nutricionistas del Contratista y del Instituto o supervisión del contrato, teniendo en cuenta los soportes y generando la factura correspondiente. Las nutricionistas del Contratista deberán entregar a las nutricionistas del Instituto o a la supervisión del contrato, según sea el caso, la factura original más tres (03) copias, consolidado de dietas más tres copias, fotocopia del certificado de aportes parafiscales y RUT. El Contratista deberá estar en capacidad de instalar un sistema de información automatizada que permita el acceso, control y facturación diaria y mensual del servicio prestado a pacientes hospitalizados y funcionarios. Las demás que se generen en el desarrollo y ejecución del presente contrato. 58.) <b>PARÁGRAFO TERCERO:</b> El incumplimiento de cualquiera de una de las obligaciones aquí señaladas será motivo para que el INSTITUTO declare la terminación anticipada o la caducidad del contrato</p> <p><b>OBLIGACIONES DEL INSTITUTO:</b> El INSTITUTO se compromete a: 1.) Entregar las instalaciones para la adecuación del área de preparación de alimentos, área de distribución de alimentos preparados, el lavado de menaje utilizado en pacientes hospitalizados, así como un espacio con equipos de refrigeración y congelación; igualmente, un espacio para el lavado de menaje de loza utilizado por los funcionarios.</p> <p>2.) Pagar al <b>CONTRATISTA</b> el valor del contrato en la forma y cuantía previstas.</p> |
| 4. Plazo estimado de ejecución del contrato. | <p>El plazo estimado para que el contratista de cumplimiento al objeto pactado será desde la fecha de legalización del contrato hasta el 31 de julio de 2018</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                    |           |              |
|--|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|  | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|  | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5. Garantías exigibles en el proceso de contratación.                                      | <p>Las garantías exigibles en el proceso de contratación son:</p> <p><b>FASE DE LA SELECCIÓN</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Póliza de seriedad de la oferta.</p> <p><b>FASE DE LA CONTRATACIÓN</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Calidad del servicio</p> <p><input type="checkbox"/> Calidad y correcto funcionamiento de los bienes</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Cumplimiento</p> <p><input type="checkbox"/> xx Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales</p> <p><input type="checkbox"/> xx Responsabilidad civil extracontractual</p> <p><input type="checkbox"/> Estabilidad y calidad de la obra</p> <p><input type="checkbox"/> Otra Cual? Arrendamiento y PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMINIZACIONES LABORALES:</p> <p>En el evento que el Instituto requiera el amparo de otros riesgos, estos serán establecidos en los términos de condiciones junto con los porcentajes y vigencias de cada riesgo allí descritos.</p> |
| 6. Supervisión y/o interventoría                                                           | La supervisión y/o interventoría será delegado por el ordenador o su delegado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 7. Justificación de los factores de selección que permiten escoger la oferta más favorable | <p>El Instituto evaluará las propuestas presentadas dentro de la convocatoria teniendo en cuenta las siguientes calificaciones:</p> <p>- <b>EVALUACIÓN JURÍDICA:</b> La evaluación, no tiene puntaje. Habilita o Deshabilita, cuyos documentos serán solicitados en los términos de condiciones.</p> <p>Si en la Evaluación Jurídica no se Habilita al Oferente, no se evaluarán los demás</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

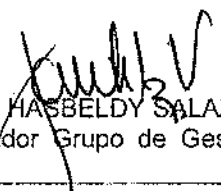
|                                                                                   |                                                           |                  |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------|---------------------|
|  | <b>INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.</b>          | <b>CÓDIGO:</b>   | <b>GDG-P02-F-29</b> |
|                                                                                   | <b>GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL</b>     | <b>VERSIÓN:</b>  | <b>03</b>           |
|                                                                                   | <b>FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA</b> | <b>VIGENCIA:</b> | <b>22-05-2015</b>   |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                | <p>criterios y será causal de Rechazo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>EVALUACIÓN FINANCIERA:</b> No tiene puntaje. Habilita o Deshabilita. Cuyos indicadores serán establecidos en los términos de condiciones.</li> </ul> <p>Si en la Evaluación Financiera no se Habilita al Oferente, no se evaluarán los demás criterios y será causal de Rechazo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>EVALUACIÓN TÉCNICA:</b> Será realizada de acuerdo con los siguientes criterios serán establecidos en los términos de condiciones.</li> </ul> <p><b>4. Visita al INC</b></p> <p>En los procesos de selección, el Instituto podrá celebrar visita para precisar el alcance de la contratación, el contenido de los documentos y resolver las dudas e inquietudes que tengan los oferentes frente al proceso en curso.</p> <p>La visita que se celebre no serán habilitantes en ningún caso.</p> <p><b>5. Visita planta de producción del oferente.</b></p> <p>De acuerdo a los oferentes que se presenten a la convocatoria se realizará visita a la planta propia de producción donde se manufacturaran los alimentos para los pacientes y funcionarios del Instituto. Sin cita previa. En horario de 6 de la mañana a 4:00 de la tarde, de lunes a viernes. Debe estar en funcionamiento.</p> |
| 8. Análisis del riesgo y la forma de mitigarlo | <p>Los riesgos previsibles que pueden afectar la correcta ejecución del proceso de contratación, están relacionados con el cumplimiento del oferente y el contratista, entre los cuales tenemos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a.) Incumplimiento en el ofrecimiento económico</li> <li>b.) El no perfeccionamiento del contrato</li> <li>c.) Incumplimiento de las obligaciones contractuales</li> <li>d.) Mala calidad de los bienes o servicios adquiridos</li> </ul> <p>Para mitigar los riesgos antes descritos se utilizarán los mecanismos de cobertura mediante las pólizas requeridas en los términos de condiciones. Así mismo se vigilará permanentemente la correcta ejecución del contrato, para lo cual el director general o su delegado nombrarán un supervisor o interventor del contrato según corresponda. En el evento de incumplimiento se adelantará el proceso administrativo sancionatorio que señala la ley 1437 de 2011 (Código de Procedimiento Administrativo y de lo</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                   |                                                    |           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|--------------|
|  | INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E.          | CÓDIGO:   | GDG-P02-F-29 |
|                                                                                   | GESTIÓN DEL SISTEMA DE DESEMPEÑO INSTITUCIONAL     | VERSIÓN:  | 03           |
|                                                                                   | FORMATO ESTUDIOS PREVIOS PARA CONVOCATORIA PÚBLICA | VIGENCIA: | 22-05-2015   |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|
|                                                                                   | Contencioso Administrativo), garantizando en todo caso el debido proceso y los derechos de defensa y contradicción.<br>Otros riesgos previsibles que pueden afectar los procesos de selección serán las declaratorias desiertas por concepto técnico, precio y oferente, para lo cual el Instituto optara por surtir nuevos procesos de selección replanteando la modalidad del proceso. |           |                    |
| 9. Número de Certificado de Disponibilidad Presupuestal que respalda la solicitud | CDP 1201500272                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2015      | 294.900.000.00     |
|                                                                                   | CDP 1201500490                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | VFUT 2016 | \$2.050.000.000.00 |
|                                                                                   | CDP 1201500954                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | VFUT 2017 | \$2.112.000.000.00 |
|                                                                                   | CDP 1201500955                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | VFUT 2018 | \$1.632.000.000.00 |
| 10. Número de la solicitud de pedido.                                             | 2015                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10010044  |                    |
|                                                                                   | 2016                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10010021  |                    |
|                                                                                   | 2017                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10010022  |                    |
|                                                                                   | 2018                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10010023  |                    |

Firman:

|                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre y cargo del solicitante.<br><br><br>JANNEH HASBELDY SALAZAR VIRGUEZ<br>Coordinador Grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero | Director General o su delegado<br><br><br>CAROLINA WIESNER CEBALLOS<br>Directora General ( E ) |
| OBSERVACIONES:<br>102 114                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                    |