

ANEXO TÉCNICO No. 4

EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA, EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO – INVITA A PRESENTAR PROPUESTAS PARA EL ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA CUYA FINALIDAD ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO A TRAVÉS DE MÁQUINA (S) DISPENSADORA (S) DE ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS DEL INSTITUTO, ACORDE A ESTA INVITACIÓN, SUS ANEXOS Y EL CONTRATO QUE SE CELEBRE PARA EL EFECTO.

1. GENERALIDADES

El servicio se prestará en la sede del Instituto Nacional de Cancerología – Empresa Social del Estado, ubicada en la Avenida 1 No. 9-85 de la ciudad de Bogotá D.C., dentro de los requerimientos institucionales.

2. REQUERIMIENTOS PARA EL OBJETO CONTRACTUAL

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 invitación a cotizar el arrendamiento de un área cuya finalidad es la prestación del servicio a través de máquina (s) dispensadora (s) de alimentos saludables, bebidas calientes y frías para pacientes y funcionarios del Instituto.

A continuación se detallan las especificaciones que debe el proponente tener en cuenta para presentar su oferta, la cual debe estar directamente relacionada con el objeto de esta invitación, la información que se detalla adelante y las consideraciones de todo orden que estime, para ofrecer mejores condiciones a la Entidad.

3. DESCRIPCIÓN

3.1 DESTINACIÓN

El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación del servicio a través de máquina (s) dispensadora (s) de ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS para pacientes y funcionarios del Instituto, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas.

Se requiere garantizar el arrendamiento del área objeto de la presente contratación.

3.2 ESPECIFICACIONES DE LA MÁQUINA DISPENSADORA DE ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS

3.2.1. Automática.

3.2.2. Sistema de control de caída y entrega de producto.

3.2.3. Amplia vitrina con iluminación LED. Puerta de entrega de producto con sistema anti-vandalismo.

3.2.4. Sistema de pago automático.

3.2.5. Dimensiones máximas:

- Alto 1.85 metros.
- Ancho 1.00 metros.
- Fondo 1.00 metros.

3.2.6. Voltaje 110V.

4. HORARIOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIO

La prestación del servicio objeto de ésta contratación, se efectuará de lunes a domingo en el horario comprendido entre las 00:00 a 24:00.

5. TIPO DE ELEMENTOS A VENDER

5.1 El **ARRENDATARIO** se compromete a comercializar exclusivamente los siguientes **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS** para pacientes y funcionarios.

5.2 El **ARRENDATARIO** deberá presentar para venta de **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS** dispuestos en una máquina dispensadora automática; de manera secuencial sobre bandejas impulsadas por resortes.

5.3 El **ARRENDATARIO** deberá garantizar que los elementos ofrecidos a la venta deberán estar empacados de forma individual garantizando de esta manera la presentación los **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS** y calidad de los mismos, con fecha de vencimiento así: lácteos a un (1) mes, bebidas lácteas a quince (15) días, agua a veinte (20) días, paquetes a tres (3) meses, ponqués a diez (10) días.

5.4 El oferente garantizará que la máquina dispensadora es automática y que interactúa el usuario, en el sentido que pueden acceder a ella las personas discapacitadas.

5.5 El oferente deberá mantener los precios aprobados; el valor unitario incluido el IVA del precio total por unidad.

5.6 El oferente garantizará que la forma de pago en monedas o en billete colombianos.

5.7 Reclamar dentro de los cinco (5) primeros días calendario de cada mes, la factura correspondiente, en la oficina del Grupo Área Financiera.

5.8 Pagar dentro de los cinco (5) primeros días calendario del mes el valor del canon de arrendamiento convenido contractualmente junto con el valor del servicio de público

correspondiente al espacio asignado. Éste último valor que será determinado por el INSTITUTO.

5.9 EL **ARRENDATARIO** será responsable de las máquinas y de los productos, sin que el INSTITUTO y personal de vigilancia sea responsable de los mismos.

5.10 El **ARRENDATARIO** se compromete a realizar por su propia cuenta los mantenimientos preventivos y correctivos y/o reparaciones de la(s) maquina(s) dispensadora(s) sin que el INSTITUTO, deba reembolsarle suma alguna por este concepto.

5.11 El **ARRENDATARIO** se compromete a restituir el espacio del inmueble con las mismas condiciones que declara haber recibido.

5.12 El **ARRENDATARIO** debe garantizar la continuidad del servicio de las máquinas dispensadoras, en caso de daño el tiempo de respuesta no debe ser superior a seis (6) horas de lunes a domingo, veinticuatro (24) horas al día.

6. INFORMACIÓN TÉCNICA

Capacidad técnica de las máquinas, entre las que se encuentren el tipo de bebidas calientes y la capacidad de dispensación y máquinas dispensadoras de alimentos saludables.

Aportar el catálogo de las máquinas que se instalarán en el Instituto.

7. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

El proponente debe garantizar que:

7.1 Los productos ofrecidos deben ser de marcas reconocidas.

7.2 Los productos ofrecidos no pueden presentar fechas de vencimiento cercanas, de ser caso deberán ser reemplazados.

7.3 El empaque de los productos debe estar en óptimas condiciones, de no ser así el proponente deberá cambiarlos.

7.4 Debe tener un mecanismo de control efectivo del nivel de azúcar en las bebidas.

7.5 Debe mantener cadena de frio para los alimentos o insumos que lo necesiten.

7.6 Los alimentos perecederos como quesos, deben dispensarse sin maltrato y en buenas condiciones.

8. SUMINISTRO Y MANTENIMIENTO

Los oferentes se obligan a:

8.1 Responder por el equipamiento de las máquinas dispensadoras que se deterioren o sufran algún daño.

8.2 Mantener los espacios en excelente presentación, adecuado orden y limpieza.

8.3 Garantizar el suministro de todos los insumos para garantizar el perfecto funcionamiento de los elementos objeto de esta invitación como son (café, azúcar, aromática, mezclador, vasos, y alimentos saludables, etc.).

8.4 Será responsable de garantizar el abastecimiento y revisión de las máquinas de acuerdo a la necesidad institucional, para lo cual deberá informar dentro de su propuesta la periodicidad de abastecimientos de los insumos y presentar el cronograma de visitas de mantenimiento preventivo.

8.5 Presentar dentro de la oferta el cronograma de reuniones mensuales con el supervisor ó interventor asignado para hacer seguimiento del objeto contractual.

8.6 En caso de presentar fallas las máquinas dispensadoras, el proponente debe asignar una línea de atención al cliente, con el fin de soportar de manera oportuna, los inconvenientes presentados. El proponente deberá en caso de daño garantizar la continuidad del servicio.

9. PRESENTACIÓN VASO PRODUCTOS BEBIDAS CALIENTES

9.1 Cartón biodegradable y/o desechable.

9.2 Vasos de color blanco, impresión genérica e impresión corporativa.

9.3 El material de los vasos deberá ser de polyboard (celulosa con fibras de polietileno) plastificado en una o dos caras. Los vasos no deberán contar con parafina (cera) ni pegantes.

9.4 Calibre: .010" a .012", e.- gramaje +/- 10%: 260.

9.5 Diámetro base: 49 mm. +

9.6 Diámetro superior: 73.5mm,

9.7 Altura: 81 mm.

9.8 Apto para bebidas calientes y plastificado interno.

10. COMPORTAMIENTO, IDENTIFICACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS FUNCIONARIOS QUE ALIMENTARÁN LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS DE ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS

El personal que se utilice deberá estar debidamente identificado y uniformado, exhibiendo en todo momento pulcritud, buena presentación personal.

11. PARÁMETROS DE CALIDAD

El **ARRENDATARIO**, se debe comprometer a:

11.1 Entregar tabla nutricional de los alimentos, bebidas calientes y frías, el registro INVIMA vigente.

11.2 PRODUCTOS Y PRECIOS: El INSTITUTO a través del Supervisor del presente contrato, ejercerá estricta vigilancia sobre los precios de los productos que se expendan a través de máquina (s) dispensadora (s) de elementos de **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS** para pacientes y funcionarios, objeto del presente contrato de arrendamiento, verificando que sean acordes con el mercado.

11.3 Durante el término de ejecución del presente contrato, el **ARRENDATARIO** no podrá cambiar el precio de sus productos, sin previo acuerdo entre las partes contratantes.

12. SERVICIO AL CLIENTE

Para un adecuado servicio a través de máquinas (s) dispensadora (s) de **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS** para pacientes y funcionarios, y con el fin de mantener una buena imagen de la institución, el contratista deberá cumplir con lo siguiente:

12.1 RELACIONES PERSONALES: Los empleados que estarán a cargo del arrendatario para el abastecimiento de la (s) máquina (s) dispensadora (s) de elementos de **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS** para pacientes y funcionarios, 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.

12.2 PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS: La presentación del producto refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello, el contratista deberá garantizar mayor a tres (3) meses y adjuntar la información sobre Fecha de Vencimiento, tabla de nutricional y registro INVIMA según producto.

INVITACIÓN A COTIZAR No. 257 DE 2016

Página 6 de 16

12.3 En caso de tener queja sobre el servicio de las máquinas dispensadoras, esta queja deberá ser contestada a más tardar en dos (2) días hábiles.

13. TIPO DE ELEMENTOS A VENDER

El **ARRENDATARIO** se compromete a comercializar exclusivamente los siguientes productos:

Ítem	PRODUCTO
1	AGUA BOTELLA X 300
2	AGUA BOTELLA X 500
3	AGUA BOTELLA X 600
4	AGUA SABORIZADA
5	BEBIDA MALTA X 330 ML
6	BEBIDA MALTA X 200 ML
7	BEBIDA A BASE DE SOYA
8	BEBIDA ALOE
9	COCACOLA 200 CC
10	COCACOLA 600CC
11	COCACOLA CC 355 CC
12	GASEOSA EN BOTELLA 350
13	GASEOSA EN BOTELLA X 600
14	JUGO BOT X 250 ML
15	JUGO BOT X 500 ML
16	JUGO EN EMPAQUE TETRAPACK
17	TE
18	TEA LIMÓN PET 500 ML X12 UN
19	BARRA CEREAL NARANJA X 23 GR
20	BARRA CEREAL NUECES X 23 GR
21	BARRA CEREAL ARANDANOS X 23 GR
22	BARRA CEREAL CHOCOLATE X 23 GR
23	BARRA CEREAL FRESA X 23 GR
24	BARRA CEREAL MANÍ PASAS X 23 GR
25	BARRA CEREAL MORA X 23 GR
26	BARRA CEREAL SURT.MANI NUECES Y CHOCOLATE X 23GR
27	MIX CEREALES Y FRUTAS 35GR
28	MULTICEREAL 38G
29	QUINUA DULCE 20GR
30	QUINUA 25GR
31	QUINUA Y COCO 20 GR
32	ARÁNDANOS X 40 GS
33	CIRUELAS X 70 GS
34	UVAS X 70 GS



INVITACIÓN A COTIZAR No. 257 DE 2016

Página 7 de 16

35	GALLETA CEREAL AJONJOLÍ
36	GALLETA CEREAL AVENA CHOCOLATE
37	GALLETA CEREAL AVENA FRUTOS ROJOS
38	GALLETA CEREAL CEREAL COJINES DE FRESA
39	GALLETA CEREAL FUSION DE CEREALES
40	GALLETA CEREAL SANDWICH CHOCOLATE
41	GALLETA CEREAL SANDWICH MOUSSE DE NARANJA
42	GALLETA CEREAL SANDWICH VAINILLA
43	GALLETA CHOCOLATE X 4
44	GALLETA CHOCOLATE X 6
45	GALLETA DE LECHE
46	GALLETA FRESA X 6
47	GALLETA FRESA X 4
48	GALLETA LIMON X 4
49	GALLETA LIMON X 6
50	GALLETA ARTESANAL INTEGRAL (CASERA)
51	GALLETA AVENA INTEGRAL
52	GALLETA CEREAL MIEL
53	GALLETA CEREAL SANDWICH YOGURTH FRESA
54	GALLETA CEREAL TOMATE Y QUESO PARMESANO X 30 GR
55	GALLETA DE ARROZ INFLADO
56	GALLETA INTEGRAL PTE INDIVIDUAL
57	GALLETA INTEGRAL QUINUA
58	GALLETA MARACUYA
59	GALLETA NARANJA
60	GALLETA SODA
61	GALLETA SODA QUESO MANTEQUILLA
62	GALLETA SODA CON SEMILLAS
63	GALLETA SODA DOBLE FIBRA
64	GALLETA VAINILLA X 4
65	GALLETA VAINILLA X 6
66	GALLETAS AVENA NUEZ
67	GALLETAS CAFÉ
68	GALLETAS DE PAQUETE INDIVIDUAL DULCE
69	GALLETAS MORA
70	GALLETAS NUEZ
71	GALLETAS QUINUA-AVENA
72	GALLETAS UVA
73	GALLETA WAFER
74	ALIMENTO LACTEO LIGHT FRESA X 180 GRS
75	ALIMENTO LACTEO LIGHT FRESA-MELO X 150 GRS
76	ALIMENTO LACTEO LIGHT NATURAL CON MUSL. X 170 GRS
77	AVENA TETRA PACK 225 GR
78	AVENA CUCHAREABLE CON GRANOLA X 144 GRS

INVITACIÓN A COTIZAR No. 257 DE 2016

Página 8 de 16

79	AVENA DESLACTOSADA X 250 GRS
80	AVENA EN VASO
81	AVENA LIGHT
82	AVENA NATURAL Y CANELA X 250 GRS
83	AVENA TETRAPACK CANELA 225 GR
84	KUMIS X 150 GRS
85	KUMIS LIGHT
86	KUMIS VASO X 200 GRS
87	LECHE ENTERA 225ML
88	LECHE -CHOCOLATE-FRESA-VAINILLA
89	LECHE DESLACTOSADA 225ML
90	POSTRE LACTEO
91	POSTRE LACTEO CON FRUTA
92	QUESO CAMPESINO 125GR
93	QUESO MOZZARELLA X 20G
94	QUESO PERA MAS VIDA X 40 GRAMOS
95	QUESO PERA X 40G
96	QUESO RELLENO DE AREQUIPE X 70 GRAMOS
97	QUESO RELLENO DE BOCADILLO X 70 GRAMOS
98	QUESO RELLENO DE MORA X 70 GRAMOS
99	YOGURT X 150 GRS
100	YOGURT CON FIBRA PITAYA VASO X 200 GRS
101	YOGURT CON CEREAL X 170 GRS
102	YOGURT CON CEREAL X 140 GRS
103	YOGURT CREMOSO FRESA X 100 GRS
104	YOGURT DESLACTOSADO X 200 GRS
105	YOGURT GRIEGO-FRESA-NATURAL-MORA-MARACUYA X 150 GRS
106	YOGURT LIGHT
107	YOGURTH GRANADILLA/DURAZNO X 100 GRS
108	YOGURTH GRANADILLA/DURAZNO X 150 GRS
109	YOGURTH GRANADILLA/DURAZNO X 200 GRS
110	YOGURTH X 200 GRS
111	COMPOTA CUCHAREABLE-PERA-MANGO-MANZANA
112	GELATINA X 120 GRS
113	GELATINA LIGHT FRESA-MORA
114	BARRA DE PONQUE ACHOCOLATADA CON RELLENO
115	BARRA PONQUE ACHOCOLATADO
116	BROWNI LIGTH
117	BROWNIE
118	DONAS
119	MANTECADA DE ZANAHORIA
120	MINI MUFFINS
121	MOGOLLA INTEGRAL
122	MUFFIN DE CIRUELA

123	PANDERITO
124	PONQUE
125	PONQUE ACHOCOLATADO X 65 GMS
126	PONQUE DE CHOCOLATE
127	PONQUE DE CIRUELA
128	PONQUE DE NARANJA
129	PONQUE DE SOYA
130	PONQUE DE ZANAHORIA
131	PONQUECITOS X 2
132	ROSCAS AJONJOLI
133	TORTA ZANAHORIA
134	ACHIRAS X 17 GRS
135	ACHIRAS X 30 GRS
136	CHICHARRIN X 40 GS
137	MADURITOS X 60 GS
138	PAPAS NATURAL
139	PAPAS POLLO
140	PAPAS X 60 GS
141	PLATANITAS - LIMÓN
142	PLATANITAS - MADURO
143	PLATANITOS 45 GR
144	PLATANO MADURO
145	PLATANO VERDE
146	PLATANOS X 60 GS
147	TOSTACOS
148	TOSTIAREPA
149	TOTOPO MEXICANO CONDIMENTADO
150	ALMENDRAS X 50 GS
151	HABAS X 70 GS
152	MAIZ FRUCTOSA 20GR
153	MANI ARANDANOS X 50 GR
154	MANI MAIZ X 40 GR
155	MANI MEZCLA MARAÑON X 50 GR
156	MANI MIEL CON AJONJOLI X 25 GR
157	MANI PASAS X 50 GR
158	MANI SAL
159	MANI DULCE
160	MANI RECUBIERTO
161	MANÍ X 60 GS
162	MARAÑON X 30 GS
163	MIXTO NUEZ X 50 GS
164	NUEZ X 50 GS
165	PISTACHO X 30 GS
166	SOYA TOSTADA X 40 GS

Durante el término de ejecución del presente contrato, el **ARRENDATARIO** no podrá cambiar el precio de sus productos, ni adicionar alimentos saludables o bebidas calientes o bebidas frías, sin previo acuerdo entre las partes contratantes.

14. OTROS SERVICIOS

El **ARRENDATARIO** se compromete a facilitar un sistema de seguridad que le permita en el horario hábil y no hábil mantener custodiados sus elementos y productos, sin que el INSTITUTO o personal de vigilancia sea responsable de los mismos.

15. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El **ARRENDATARIO**, se debe comprometer a:

15.1 Pagar dentro de los cinco (5) primeros días del mes el valor del canon de arrendamiento convenido contractualmente junto con el valor del servicio de públicos correspondiente al espacio asignado. Éste último valor que será determinado por el INSTITUTO.

15.2 Solicitar y retirar la factura del arrendamiento del mes correspondiente, en el Grupo Área Financiera del Instituto.

15.3 Vender productos de marcas reconocidas, con información técnica completa y con fecha de vencimiento no inferior a seis (6) meses.

15.4 Atender de manera inmediata las recomendaciones y solicitudes resultado de las supervisiones realizadas por Gestión ambiental y soporte hotelero.

15.5 Entregar mensualmente al supervisor del INSTITUTO, copia o soporte de pago del arrendamiento.

15.6 La máquina dispensadora de **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS** podrá ser utilizada por visitantes, pacientes, familiares de los pacientes, trabajadores del INSTITUTO y público en general.

15.7 Tener en lugar bien visible la relación de los artículos a vender y sus respectivos precios; estos precios podrán ser modificados únicamente después de contar con el aval de la Subdirección Administrativa y Financiera del INSTITUTO.

15.8 La Subdirección Administrativa y Financiera del INSTITUTO es competente para conocer y, en su caso resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

15.9 Los servicios prestados por el **ARRENDATARIO**, serán cobrados directamente a los usuarios. Si se establece para funcionarios o público en general cualquier modalidad de pagos este cobro será responsabilidad y riesgo del **ARRENDATARIO**.

15.10 El INSTITUTO se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización, de los controles que estime conveniente sobre los productos y del servicio en especial, los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del ARRENDATARIO.

15.11 El ARRENDATARIO será ético responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios, puedan derivarse.

15.12 No se permitirá la presencia de elementos o accesorios correspondiente a materiales de propaganda y/o publicidad referente a productos y a marcas.

15.13 El INSTITUTO, podrá solicitar una mayor discriminación de precios si lo estima necesario.

16. OTROS PARÁMETROS

16.1 El ARRENDATARIO declara que es conocedor de las actividades a realizar por lo cual se hace responsable y asumirá cualquier costo adicional. El ARRENDATARIO deberá tener los precios de la totalidad de los productos ofertados.

16.2 El ARRENDATARIO manifiesta que conoce el área a arrendar para la prestación del servicio a través de maquina (s) dispensadora (s) de **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS.**

16.3 El ARRENDATARIO a éste espacio no podrá dársele otro uso, o ceder el contrato de arrendamiento sin la autorización, previa y escrita del INSTITUTO. El incumplimiento de esta cláusula dará derecho al INSTITUTO para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del espacio físico, objeto de este contrato. En caso de cesión o subarriendo por parte del ARRENDATARIO, previa autorización del INSTITUTO, este último podrá celebrar nuevo contrato de arriendo con los usuarios reales, sin necesidad de requerimientos judiciales o privados, a los cuales renuncia expresamente el ARRENDATARIO.

16.4 **PRODUCTOS Y PRECIOS:** El INSTITUTO a través del Supervisor del presente contrato, ejercerá estricta vigilancia sobre los precios de los productos que se expendan a través de maquina (s) dispensadora (s) de **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRIAS**, objeto del presente contrato de arrendamiento, verificando que sean acordes con el mercado.

16.5 Durante el término de ejecución del presente contrato, el ARRENDATARIO no podrá cambiar el precio de sus productos, sin previo acuerdo entre las partes contratantes.

17. OBLIGACIONES DEL INSTITUTO

El INSTITUTO se compromete a:

17.1 Entregar al **ARRENDATARIO** materialmente el espacio físico objeto del presente contrato de arrendamiento, en el estado en que se encuentren para lo cual se hará constar el acta la cual deberá ser firmada por el interventor del contrato y el **ARRENDATARIO**.

17.2 Permitir al **ARRENDATARIO** el uso del espacio entregado en arrendamiento durante el término de ejecución.

17.3 Informar oportunamente al **ARRENDATARIO** sobre las posibles anomalías que se estén presentando en el cumplimiento del contrato y que puedan ser atribuibles al **ARRENDATARIO** para que rinda las explicaciones del caso o efectué los correctivos necesarios.

17.4 Suministrar al **ARRENDATARIO** la información indispensable y oportuna que éste requiera, siempre que la misma guarde relación con el objeto del presente contrato.

18. VALOR Y FORMA DE PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO

El **ARRENDATARIO** se obliga a cancelar mensualmente al INSTITUTO por concepto del valor del canon de arrendamiento:

Este valor es por cada máquina dispensadora que se apruebe su instalación en el Instituto

DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO
CANON DE ARRENDAMIENTO	116.380,00
IVA 16%	18.621,00
SERVICIOS PÚBLICOS	9.999,00
VALOR TOTAL DEL CANON DE ARRENDAMIENTO	145.000,00

Este valor es unitario por cada una de las máquinas de **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS**, que el Instituto autorice su instalación.

La factura para el pago del canon de arrendamiento estipulado, deberá ser reclamada por el **ARRENDATARIO**, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes, en la oficina del grupo área Financiera.

Éste valor que deberá ser cancelado de forma anticipada en la Tesorería del **INSTITUTO** dentro de los **cinco (05) primeros** días por cada periodo mensual y enviar copia de éste pago a la oficina del supervisor del contrato delegado por el **INSTITUTO**, quien previa revisión y certificación que será entregada al grupo de Contratos para archivarla como soporte en la carpeta contractual.

18.1 ESTIPULACIÓN DE INTERESES DE MORA

En el caso que el **ARRENDATARIO** no pague oportunamente alguna de las mensualidades convenidas, pagará al **INSTITUTO** intereses de mora, en la forma prevista en los artículos

883 a 886 del Código de Comercio, a cuyo efecto se determinará que ese interés de mora será el que corresponda a la tasa que certifique la Superintendencia Financiera. La mora para el pago de las mensualidades se determina por el transcurso de cinco (5) días hábiles para hacer el pago correspondiente, sin que haya lugar a requerimientos para el establecimiento de las mismas en los términos de los numerales 1° y 3° del Código Civil. Esto sin perjuicio de las demás acciones a que tenga derecho el INSTITUTO por incumplimiento del contrato.

19. PLAZO

El presente contrato tiene un plazo de ejecución desde la fecha de legalización hasta el treinta (30) de noviembre de 2017. **PARÁGRAFO:** El presente contrato se podrá adicionar en tiempo por solicitud escrita del **ARRENDATARIO**, mínimo con tres (3) meses de anticipación al vencimiento del contrato, previa autorización del Director General del Instituto, con ajuste de precios tanto en el canon de arrendamiento como en el precio de los alimentos distribuidos.

20. ENTREGA Y ESTADO

20.1 El INSTITUTO hará entrega real al **ARRENDATARIO** del espacio físico presente contrato de arrendamiento.

20.2 El INSTITUTO realizará las adecuaciones de infraestructura necesarias para el buen funcionamiento de las máquinas dispensadoras de **ALIMENTOS SALUDABLES, BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS**.

20.3 De la entrega y recibo se hará constar en acta la cual deberá ser firmada junto por el Supervisor del contrato y el **ARRENDATARIO**, en la cual se dejará constancia que los bienes son entregados y recibidos a satisfacción de las partes.

20.4 De la misma forma será la entrega que haga el **ARRENDATARIO** al INSTITUTO a la terminación del contrato. Una vez vencido el plazo contractual, el **ARRENDATARIO** se obliga a devolver de inmediato al INSTITUTO el espacio físico en el mismo estado en que lo recibió.

20.5 Vencido el plazo contractual, el **ARRENDATARIO** se obliga a retirar los bienes de su propiedad. En el evento de no proceder a retirar dichos bienes, el INSTITUTO se reserva el derecho de retirarlos del espacio objeto del presente contrato y depositarlos en el lugar que se designe para tal fin y/o a enviarlos al **ARRENDATARIO** a la dirección comercial que se encuentra registrada en el Certificado de Existencia y Representación Legal, de lo cual se dejará constancia en acta firmada por el interventor del contrato un representante de la oficina jurídica y el interventor del INSTITUTO. El valor del bodegaje y/o del envío de estos bienes serán a cargo del **ARRENDATARIO**.

INVITACIÓN A COTIZAR No. 257 DE 2016

Página 14 de 16

20.6 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.

21. VALORES AGREGADOS

El contenido de la presente oferta es básico, pudiendo el arrendatario 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.

22. UNIFORMES, DOTACIÓN Y EQUIPOS (SI APLICA)

Los uniformes, distintivos, insumos, dotación y elementos de protección los debe proporcionar el contratista; además deberá suministrar toda la dotación necesaria al personal de la firma contratista para el correcto desempeño sus funciones. El color de los uniformes se pactará con el Instituto.

23. TALENTO HUMANO

El oferente debe cumplir con los siguientes criterios en la gestión de talento humano:

23.1 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.

El oferente adjudicado deberá garantizar:

23.2 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.

23.3 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 ARL o EPS le sean emitidas recomendaciones médico-laborales.

23.4 El personal que preste servicios, deberá tener un carné de ingreso (no de identificación) obligatorio para acceder al Instituto, igualmente deberá estar debidamente identificado con el carné expedido por el oferente, carné que lo identifica como empleado de la entidad contratada. Además carné de la ARL.

23.5 Garantizar el cubrimiento permanente del servicio y de los procesos, por lo que el suministro del talento humano debe ser continuo.

23.6 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.

23.7 Dar aviso oportuno de aquellos aspectos que puedan generar obstáculos para el desarrollo de la prestación del servicio.

23.8 Todo requerimiento o novedad en la prestación del servicio, debe ser mediante comunicaciones escritas avaladas únicamente por el Interventor del contrato.

23.9 Cumplir con la reglamentación vigente.

24. SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

24.1 Mantener actualizado el panorama de riesgos de la empresa acorde a los riesgos presentes en el Instituto.

24.2 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 quince (15) días calendario posterior a la ocurrencia del accidente.

24.3 Establecer mecanismos para el reporte y seguimiento de condiciones de salud del personal.

24.4 Se debe garantizar la divulgación del plan de emergencias al personal desde el inicio de la labor.

24.5 El personal debe tener conocimiento de la ARL a la cual se encuentra afiliado y los procedimientos para el reporte y atención de accidentes de trabajo.

24.6 El personal que se desempeñe en áreas asistenciales debe tener el esquema de vacunación definido en el manual de bioseguridad institucional.

24.7 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.

24.8 Exámenes médicos de ingreso previo al inicio de las actividades del personal que laborará en el Instituto incluyendo exámenes complementarios a que haya lugar.

25. EVALUACIONES Y FACTORES DE CALIFICACIÓN

La calificación de las propuestas se hará sobre la base de mil (1.000) puntos que se aplicarán a los siguientes factores así:

FACTOR	PUNTAJE
Precio	1.000
TOTAL PUNTAJE	1.000

26. PRECIO

Al menor precio ponderado ofertado del listado de productos que venderán, se asignarán mil (1.000) puntos y a los siguientes proponentes se les asignará un puntaje inversamente proporcional.

El promedio es un cálculo muy usado en la cotidianidad del trabajo en empresas, se calcula así:

Se suman todos y cada uno de los valores en la lista de precios (**INCLUYE TODOS Y CADA UNO DE LOS ITEMS DEL LISTADO**) y se divide por la cantidad de ítem.

Promedio Aritmético:

$$\bar{X} = \frac{X_1 + X_2 + X_3 + \dots X_n}{n}$$

Y a ese resultado se realiza la evaluación es por medio de la fórmula de inverso proporcional, lo cual quiere decir, que al menor precio se le asignarán los mil (1.000) puntos y al resto de los proponentes en forma proporcional inversa.