



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 1 de 14

ANEXO TÉCNICO No. 3

EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLÓGICA, EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO INVITA A PRESENTAR PROPUESTAS PARA EL ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA CUYA FINALIDAD ES EL ARRENDAMIENTO DEL LOCAL DE LA CAFETERIA UBICADA EN EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA E.S.E., PARA PRESTAR DE FORMA DIRECTA EL SERVICIO DE CAFETERIA A LOS USUARIOS DE LA INSTITUCIÓN.

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. DESCRIPCIÓN O ALCANCE DEL SERVICIO A CONTRATAR

- 2.1. Se requiere presentar una propuesta técnica que garantice el Arrendamiento para la prestación del servicio de cafetería dentro de las instalaciones del Instituto Nacional de Cancerología -Empresa Social del Estado-.
- 2.2 El adjudicatario pagará dentro de los cinco (5) primeros días del mes el valor del canon de arrendamiento convenido contractualmente junto con el valor del servicio de agua, luz y gas correspondiente al espacio asignado. Éste último valor que será determinado por el INC.
- 2.3 El adjudicatario venderá productos de marcas reconocidas, con información nutricional completa y rotulada en forma adecuada y con fecha de vencimiento. Se promoverá la venta de productos saludables, frutas y alimentos que contribuyan a condiciones adecuadas de salud.
- 2.4 El aseo realizado al área arrendada se hará de acuerdo con el Manual de Aseo Institucional y el Manual Integral de Residuos del Instituto. Adicionalmente se deberá cumplir con la ruta sanitaria. El aseo está a cargo del arrendatario, quien deberá garantizar el aseo de calidad en forma permanente.
- 2.5 El equipamiento, muebles, y menaje serán por cuenta del adjudicatario, conservando este su propiedad.
- 2.6 El adjudicatario repondrá a su cargo de manera inmediata el equipamiento, muebles y menaje que se deteriore o se pierda ya que está bajo su responsabilidad.
- 2.7 A partir de la adjudicación la realización de cualquier obra de reforma en el local e instalaciones habrá de ser solicitada por escrito por el contratista, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del Instituto. La ejecución de las mencionadas reformas estará a cargo del adjudicatario.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 2 de 14

-
- 2.8 El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene el local, instalaciones, equipos, muebles y enseres empleados para la prestación del servicio objeto del contrato.
- 2.9 El contratista deberá tener vigentes los certificados de manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro de la cafetería.
- 2.10 El Contratista deberá tener los exámenes de aptitud médica para manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro de la cafetería.
- 2.11 El adjudicatario deberá atender de manera inmediata las recomendaciones y solicitudes resultado de las interventorías internas realizadas por Ingeniería Ambiental.
- 2.12 El equipamiento instalado por el adjudicatario deberá estar en condiciones óptimas de funcionamiento si es usado; prefiriéndose que fuere de primer uso, de buena calidad y en todo caso el equipamiento se deberá ajustar al diseño y tendrá las dimensiones necesarias para el buen uso y estética del área. En todo caso esto estará en coordinación y visto bueno del área de gestión hotelera del INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA.
- 2.13 El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGIA deberá permanecer debidamente carnetizado, aseado, uniformado y las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que el lavado y reposición de las mismas.
- 2.14 El adjudicatario podrá contratar a su cargo mínimo cuatro (4) personas para permanecer en la cafetería y atender el buen funcionamiento de la misma. Este personal dependerá única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente, sin que ningún caso resulte el Instituto Nacional de Cancerología responsable de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo.
- 2.15 El adjudicatario está obligado a entregar mensualmente al supervisor copia o soporte de los recibos de pago de las obligaciones legales que adquiere con los empleados a su cargo.
- 2.16 La cafetería podrá ser utilizada por visitantes, pacientes, familiares de los pacientes, trabajadores del Instituto y público en general.
- 2.17 El adjudicatario está obligado a 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 NACIONAL DE CANCEROLOGÍA.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 3 de 14

-
- 2.18 La Subdirección Administrativa y Financiera del INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA es competente para conocer y, en su caso resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.
- 2.19 Los servicios prestados por el adjudicatario, 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 adjudicatario.
- 2.20 La institución se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización, de los controles que estime conveniente sobre los productos y del servicio en especial:
- 2.21 Controles microbiológicos para el personal utensilios y alimentos.
- 2.22 Calidad de las materias primas.
- 2.23 Los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del adjudicatario.
- 2.24 La empresa adjudicataria será ética responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios, puedan derivarse.
- 2.25 El horario de atención deberá ser colocado en lugar visible previo aval de la Subdirección Administrativa y Financiera. El oferente podrá prestar un servicio adicional los días domingos, festivos y horario nocturno, con previo aval de la Subdirección Administrativa y Financiera y en este caso renegociará el valor a pagar.
- 2.26 No se podrán distribuir alimentos a las diferentes áreas del Instituto a excepción de las salas de cirugía.
- 2.27 No se permitirá la presencia de elementos de menaje y accesorios correspondiente a materiales de propaganda y/o publicidad referente a productos y a marcas.
- 2.28 El Instituto Nacional de Cancerología – Empresa Social del Estado, podrá solicitar una mayor discriminación de precios si lo estima necesario.
- 2.29 El oferente declara que es conocedor de las actividades a realizar por lo cual se hace responsable y asumirá cualquier costo adicional.
- 2.30 El oferente deberá anexar a la propuesta la lista de precios de la totalidad de los productos ofertados, indicando marca y gramaje y la lista de los nombres con número de identificación del personal que atenderá la cafetería, así como la copia del curso de manipulación de alimentos vigente.
- 2.31 Manejo de residuos sólidos y líquidos, el adjudicatario deberá ajustarse al manejo de residuos establecido por el Instituto nacional de Cancerología ESE; para lo cual



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 4 de 14

- deberá utilizar recipientes de propiedad del arrendatario y corresponderá a los colores establecidos por la Institución.
- 2.32 El oferente deberá realizar la ruta sanitaria periódica con el fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos con los recipientes de residuos, de igual forma deben ser evacuados cada vez que lleguen a su nivel máximo; debe ser trasladado a la zona destinada al cuarto intermedio de residuos sólidos. Adicionalmente deberá presentar los protocolos de limpieza y desinfección.
- 2.33 Deberá dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad legal vigente.
- 2.34 Presentar al supervisor del contrato los menús a ofrecer con la variedad y calidad nutricional ofrecida en la propuesta aprobada por el Instituto
- 2.35 El precio de los alimentos (almuerzos, bebidas, golosinas y otros) aprobados por parte del Instituto serán publicados en forma permanente en la cartelera informativa del Restaurante-Cafetería, con la firma del Subdirector Administrativo y Financiero; cualquier variación en el precio deberá ser previamente autorizada por el supervisor del contrato quien verificara para ello los precios del mercado.
- 2.36 El servicio de cafetería comprende la venta de comidas menores y artículos propios de cafetería de primera calidad, cuya existencia debe ser permanente y variada, de conformidad con la propuesta presentada por EL CONTRATISTA.
- 2.37 La distribución de la alimentación se hará por el sistema de auto servicio y los empleados del contratista deben efectuar la recolección de la vajilla, organizar las mesas y sillas.
- 2.38 Garantizar la prestación del suministro de los alimentos en los horarios pico de almuerzo, para lo cual debe contar con el suficiente personal, de tal manera que a los usuarios no les demande más de diez (10) minutos el acceso a la barra del servicio de alimentación. Con el Instituto se pactará la correcta ubicación de las áreas, mesas, enseres y la entrada a la cadena de servicio y el punto de pago.
- 2.39 Para el servicio el contratista debe contar con un administrador y con cinco (5) personas requeridas para una excelente prestación del servicio y con la asesoría de un nutricionista encargado que los menús cumplan con lo establecido en la oferta presentada y aprobada por el Instituto.
- 2.40 Para la puesta en marcha del restaurante y cafetería, el contratista deberá efectuar el mantenimiento de las instalaciones con el mobiliario y menaje indispensable para la prestación del servicio.
- 2.41 El mantenimiento periódico y la conservación de los equipos y las instalaciones incluidos los baños, desagües, trampas de grasas y cañerías estarán a cargo del



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 5 de 14

contratista durante el termino de ejecución del contrato y deberán ser restituidos en el momento en que se termine el contrato en el mismo estado de recibo salvo el deterioro proveniente del tiempo y uso legítimo

2.3 CAPACIDAD

El Instituto cuenta en la actualidad con espacio de 156 m² para el desarrollo del objeto de la presente invitación.

2.4 CALIDAD Y PARÁMETROS DEL SERVICIO

2.4.1 El adjudicatario pagará dentro de los cinco (5) primeros días del mes el valor del canon de arrendamiento convenido contractualmente junto con el valor del servicio de agua, luz y gas correspondiente al espacio asignado. Éste último valor que será determinado por el INC.

El adjudicatario venderá productos de marcas reconocidas, con información nutricional completa y rotulada en forma adecuada y con fecha de vencimiento.

3. MANEJO DE ALIMENTOS:

3.1. El arrendatario entregará listado oficial de planes alimenticios que ofrecerá por cada mes, presentando mínimo dos (2) menús en cuanto a desayunos y/o almuerzos, así mismo, las opciones de cambio en cualquier de estas opciones. Adicionalmente, el listado de precios los cuales deben ir acordes al valor ofrecido en el mercado clasificando precios para menús especiales, corrientes y lo relacionado con cafetería. Es importante que el listado de precios y de menús diarios deben contar con el visto bueno del supervisor del contrato. El Instituto podrá enviar sugerencias de menús saludables y de productos a la venta.

3.2. Se obliga al arrendatario a no expender bebidas alcohólicas en el local.

3.3. El arrendatario podrá ofrecer adicionalmente, menús a la carta que contengan dieta balanceada con precios acordes a los del mercado y del sector.

4. ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS:

4.1. La materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad.

4.2. Las carnes serán siempre de primera calidad, aún las utilizadas para tortas, embutidos o carne molida.

4.3. Todas las preparaciones con carne deberán ser del mismo día, no se permitirá preparaciones del día anterior.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 6 de 14

- 4.4. Todas las preparaciones deberán cumplir con las características óptimas y variedad en color, olor, sabor, textura y apariencia.
- 4.5. Las preparaciones con nombres compuestos como ensalada mixta, entre otras, deberán especificar en el menú los ingredientes que la componen.
- 4.6. 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.
- 4.7. Los postres podrán ser de tipo casero o comercial.
- 4.8. Los jugos deberán ser de pulpa o jugo natural, no se podrá reemplazar por bebidas artificiales tales como frescos.
- 4.9. El tamaño de las porciones de producción y servida deberán ser muy uniformes como resultado de la estandarización de utensilios de servida.

5. 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:

- 5.1. 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.
- 5.2. Relaciones Personales: Los empleados que estarán a cargo del arrendatario deberán mantener excelentes relaciones con todo el personal en general. El trato deberá ser cordial y amable, En los casos de maltrato o agresión al usuario por parte de alguno de los empleados del servicio, el contratista deberá realizar los correctivos necesarios. Se deben mantener buenas relaciones interpersonales con la Comunidad en general del Instituto nacional de Cancerología ESE. Adicionalmente, ceñirse al Código de Ética del Instituto.
- 5.3. Presentación Personal: La presentación del personal que labore con el arrendatario, deberá ser impecable. El uniforme deberá mantenerse en óptimas condiciones, limpio y completo, tanto los hombres como las mujeres deberán llevar delantal, zapatos antideslizantes, tapabocas y gorro.
- 5.4. Presentación de los Productos: La presentación del producto final refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello, el contratista tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones:
 - La vajilla podrá ser de loza o desechable.
 - Si alguna pieza de la vajilla presenta desperfectos, deberá eliminarse y cambiarse por una nueva.
 - La vajilla deberá contar con mínimo: vaso para la bebida de 240 cc, cubiertos como cuchara, cuchillo y tenedor, servilleta completa



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 7 de 14

-
- 5.5. Las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre sí.
- 5.6. Antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, éste no será entregado al usuario.
- 5.7. Las bebidas calientes como café, leche, tinto, té, aromáticas, etc., deberán servirse aparte del azúcar el cuál debe presentarse en bolsitas individuales.
- 5.8. Al momento de distribuir los productos de cafetería que no tienen previo empaque, el empleado deberá cogerlos con pinzas y entregarlos con servilletas.

6. CONTROLES DE CALIDAD:

La prestación de los servicios por parte de Los Contratistas debe estar encaminada a cumplir con la satisfacción de las necesidades de la comunidad a la que va dirigida esta y garantizar la inocuidad de los alimentos que venda, prestando un servicio óptimo con calidad, eficiencia y agilidad, cumpliendo con la normatividad vigente que regula el sector de preparación, elaboración y procesamiento de alimentos como es el 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.

7. ASPECTOS HIGIENICOS SANITARIOS:

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

7.1. Plan de Saneamiento Básico que incluya:

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

7.2. Programa de protección y conservación de alimentos:

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

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

7.4. Debe hacerse control microbiológico mínimo cada tres meses, de los alimentos preparados dentro de las instalaciones del Instituto; teniendo en cuenta que la



muestra debe ser representativa como mínimo del menú del almuerzo del día con mínimo 100 gr de cada preparación. Deberá guardar una contra muestra diaria del menú del día, durante 48 horas y debidamente rotuladas, esto con el fin de practicarles análisis microbiológicos en caso de que se presenten intoxicaciones alimentarias o simplemente para chequeos microbiológicos.

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

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

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

7.6. Recibo:

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

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

- Los alimentos que no requieran refrigeración se deben almacenar en una bodega limpia, fresca, aireada y seca, los estantes deberán estar separados del piso y de la pared por 15-20 cms.
- Los alimentos deberán almacenarse inmediatamente se reciban teniendo en cuenta la rotación de inventarios.
- Los pisos y repisas de bodega deben mantenerse limpios y secos en todo momento y su aseo general debe ser realizado 3 veces por semana.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 9 de 14

- 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.

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

7.9. Congelación: Al congelar alimentos deberán considerarse los siguientes aspectos:

- Los congeladores 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.
- Los alimentos congelados es indispensable mantenerlos a una temperatura de -18 (grados centígrados), la cual debe verificarse diariamente.
- Los paquetes de alimentos congelados deberán ser rotulados y fechados.
- Los paquetes para congelación deberán ser de material resistente a la humedad para evitar quemaduras por enfriamiento.
- 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).
- 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.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 10 de 14

7.10. Preparación: En la preparación debe considerarse:

- 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 en la concentración recomendada por la autoridad competente para evitar contaminación cruzada.
- Las tablas porcionadoras deben ser de acrílico, plástico o politrol, de modo que no tengan agujeros donde se deposite comida o bacterias.
- El tiempo entre almacenamiento, preparación preliminar, cocción y servida deberá ser el menor posible para evitar contaminación.
- Los alimentos de alto riesgo epidemiológico y las preparaciones 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 o en su defecto deben desinfectarse entre uso y otro.
- Si hay alguna duda acerca de la calidad del producto, la regla debe ser "en caso de duda, vótelo" no se deben correr riesgos.

7.11. Servicio: En la exhibición y el 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 protegidos deberán protegerse de la contaminación en vitrinas y recipientes adecuados.
- Los empaques de los productos comerciales deberán mantenerse y entregarse limpios a los usuarios.
- Los alimentos preparados deberán mantenerse a temperaturas seguras.
- Una vez se haya servido, los sobrantes de comida no se deberán utilizar.
- El arrendatario responderá por la recolección de la vajilla y desperdicios que se generen en la prestación del servicio.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 11 de 14

7.12. Personal:

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



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 12 de 14

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.

7.13. 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.
- Todas las áreas de trabajo y almacenamiento deberán mantenerse ordenadas y bien iluminadas.
- Las campanas extractoras se deben limpiar diariamente.
- 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.

7.14. Almacenamiento de los Equipos y Utensilios: Se deberá mantener las siguientes normas para almacenar correctamente los utensilios y equipos:

- 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.
- Los vasos y tazas deberán guardarse en forma invertida, otros utensilios deberán cubrirse e invertirse.

7.15. Fumigación, Basuras y Desperdicios:

- La disposición de basuras deberá hacerse según lo establecido por las entidades sanitarias y de acuerdo con las instrucciones del Centro de Estudios de Ciencias Aeronáuticas.
- Se debe disponer de recipientes con tapa en todas las áreas del servicio, éstos deberán lavarse y desinfectarse a diario.
- Los alrededores del servicio de alimentación se deberán conservar en perfecto estado de aseo, no se permitirá depósitos de basura
- La eliminación de basuras deberá hacerse varias veces al día.
- Las canecas deberán estar provistas de bolsas plásticas resistentes y permanecer tapadas.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 13 de 14

- En el servicio se deberá disponer de canecas diferentes para productos reciclables y no reciclables.

7.16. Fumigación:

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

7.17. Estructura:

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

7.18. Capacitación:

- 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.

7.19. Responsabilidad:

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

7.20. 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.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 086 DE 2014

Página 14 de 14

- El equipo que ingresa el arrendatario deberá tener hoja de vida donde se registre el mantenimiento preventivo o correctivo necesario para el normal funcionamiento del servicio. Ningún daño podrá interferir en el cumplimiento del contrato.
- Será responsabilidad del proponente velar por el permanente mantenimiento de la planta física y equipos, con el visto bueno del supervisor del contrato.
- 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 servicio; éste constará 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. 4, 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.

8. ENTREGA DEL BIEN:

Se realizará la entrega de la infraestructura de la cafetería y detallada en el anexo Inventario, para que sea destinada única y exclusivamente al funcionamiento de cafetería para el servicio de los usuarios de Instituto, incluye la bodega destinada para el almacenamiento de alimentos no perecederos.

9. VALORES AGREGADOS

El contenido de la presente oferta es básico, pudiendo el oferente ampliar o mejorar la oferta, en beneficio de la buena prestación del servicio objeto de la presente invitación.