



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL
INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON
NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 1 de 15

ARRENDADOR	INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – E.S.E.
ARRENDATARIO	XXXXXXXXXXXXXXXXXX
VALOR CANON DE ARRENDAMIENTO	\$XXXXXXXXXXXXXXXXXX.
PLAZO	DOCE (12) MESES, CONTADOS A PARTIR DE LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO
FECHA DE LEGALIZACIÓN	

Los suscritos: RAÚL HERNANDO MURILLO MORENO, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 98.494.191, obrando en nombre y Representación del INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, entidad pública descentralizada del orden nacional, adscrita al Ministerio de Salud y Protección Social con personería jurídica, y en su carácter de Director General, quien en adelante se denominará el INSTITUTO de una parte y de la otra XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, también mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, obrando en calidad de Representante Legal la sociedad XXXXXXXXXXXXXXXX, con NIT No. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, quién en adelante se denominará el ARRENDATARIO, hemos convenido celebrar el presente contrato de arrendamiento, previas las siguientes consideraciones: 1.) Que el INSTITUTO es una entidad pública del orden nacional, adscrita al Ministerio de Salud y Protección Social, cuyo objeto es la prestación de servicios de salud del IV nivel a la docencia y la investigación. La entidad cuenta con patrimonio autónomo, integrante del Sistema General de Seguridad Social en Salud creado por la Ley 100 de 1993 y regulada en lo pertinente por los artículos 194 y 195 siguientes de la citada ley, en la Ley 1122 de 2007, los Decretos 1876 de 1994, 139 de 1996 y cuya representación legal corresponde al Director General. 2.) Que el INSTITUTO en materia contractual se rige por el derecho privado tal como lo consagra la Ley 100 de 1993, en su artículo 195 numeral 6° y sin perjuicio de que pueda hacer uso discrecional de las cláusulas excepcionales contenidas en la Ley 80 de 1993, reformada por la ley 1150 de 2007. En todo caso el proceso de selección siempre estará orientado por los principios de selección objetiva, transparencia, economía y en especial por los mandatos de los artículos 209 y 267 de la Constitución Política respectivamente, y al régimen de inhabilidades e incompatibilidades previsto legalmente para la contratación estatal. 3.) Que el INSTITUTO adelanto en debida forma la Convocatoria Pública No. 075 de 2014, con el fin de seleccionar al arrendatario. 4.) Que presentó propuesta como único oferente la firma: SERVINUTRIR S.A.S. 5.) Que una vez efectuados los estudios jurídicos, financieros y técnicos, el INSTITUTO adjudicó mediante acta de comité de compras No. XX del XX de XXX de XXX, ítem No. XX, el presente contrato a la firma XXXXXXXXXXXX. En virtud de lo anterior, el presente contrato se registrará por las siguientes cláusulas y en lo no previstas en ellas por las normas contenidas en el Código Civil y Legislación Mercantil: PRIMERA: OBJETO.- El INSTITUTO entrega al ARRENDATARIO a título de arrendamiento: EL ESPACIO



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL
INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON
NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 2 de 15

FÍSICO DESTINADO POR EL INSTITUTO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA, DONDE EL ARRENDATARIO ESTÁ AUTORIZADO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA PRESTAR EN FORMA DIRECTA EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS USUARIOS DEL INSTITUTO; ; DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE REERENCIA DE LA CONVOCATORIA PÚBLICA No. 075 DE 2014, SUS ANEXOS TECNICOS Y LA PROPUESTA PRESENTADA POR EL ARRENDATARIO EN XXX FOLIOS DEL XX DE XXXX DE 2014, DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONTRATO. SEGUNDA: UBICACIÓN DEL BIEN. - El espacio físico objeto del presente contrato de arrendamiento se encuentra en la sede del INSTITUTO ubicada en la Avenida 1 No. 9-85 de la ciudad de Bogotá D.C., - primer piso edificio Hospitalizados, el cual comprende un área de 156 m2., tal como se determinó en la Invitación Pública No. 037 de 2013, así como los muebles descritos en el inventario el cual se le dará a conocer al ARRENDATARIO. PARÁGRAFO PRIMERO: El ARRENDATARIO manifiesta que solamente con la identificación general del bien, se entiende totalmente ubicado y determinado. PARÁGRAFO SEGUNDO: Adicionalmente el INSTITUTO cuenta con el espacio adecuado, en caso que el ARRENDATARIO así lo requiera para la instalación de: 1.) Nevera vertical tipo CocaCola (por otros); 1 2.) Dispensador de gaseosas (por otros). TERCERA: DESTINACIÓN. - El inmueble, los equipos y demás inmobiliario que entregue el INSTITUTO a título de arrendamiento, los cuales hacen parte integral del presente contrato, los destinará el ARRENDATARIO única y exclusivamente para la prestación y funcionamiento del servicio de cafetería, el cual incluye preparación y expendio de alimentos en general (desayunos, almuerzos, comidas rápidas, alimentos industrializados y empaquetados, productos de panadería y pastelería), así como la preparación y expendio de bebidas frías o calientes preparadas a base de café y chocolate y extractos industrializados, o procesados tales como jugos o gaseosas, cuyo listado de productos a ofrecer por parte del ARRENDATARIO es el relacionado en el Anexo No. 5 de los términos de referencia de la Convocatoria Pública No. 075 de 2014, los cuales fueron aceptados y ofertados por ARRENDATARIO en su propuesta. PARÁGRAFO: 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 en calidad de ARRENDADOR 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. CUARTA: PRODUCTOS Y PRECIOS. - El INSTITUTO a través del Supervisor del presente contrato, ejercerá estricta vigilancia sobre los precios de los productos que se expendan en la cafetería objeto del presente contrato de arrendamiento, verificando que sean acordes con el mercado. PARÁGRAFO PRIMERO: El ARRENDATARIO se obliga a tener en lugar visible del espacio otorgado en arrendamiento el listado de los



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL
INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON
NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 3 de 15

productos que ofrece y del precio de los mismos, tal como lo indico en su propuesta, la cual forma parte integral del presente contrato, así:

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR
DESAYUNOS		
DESAYUNO COMPLETO (Adicionar 2 menús opciones)	1	XXXXXX
ALMUERZOS		
ALMUERZO DEL DÍA (Adicionar 2 menús opciones)	1	XXXXXX
ALMUERZO LINGHT (Adicionar 2 menús opciones)	1	XXXXXX
HEALTHY OPTIONS		
ENSALADA DE FRUTAS	1	XXXXXX
PORCIÓN DE FRUTA	1	XXXXXX
QUESO MOZARELLA	1	XXXXXX
QUESO PERA	1	XXXXXX
ENSALADA DE LA BARRA	1	XXXXXX
PAQUETE Y DULCERIA		
PAPAS	1	XXXXXX
CHOCLITOS	1	XXXXXX
DE TODITO	1	XXXXXX
DORITOS	1	XXXXXX
VARIADOS	1	XXXXXX
BEBIDAS CALIENTES		
TINTO	1	XXXXXX
CAFÉ CON LECHE	1	XXXXXX
LECHE EN VASO	1	XXXXXX
PERICO	1	XXXXXX
CHOCOLATE	1	XXXXXX
CAPUCCINO	1	XXXXXX
AROMÁTICA	1	XXXXXX
EXPRESSO	1	XXXXXX
TE	1	XXXXXX
MOCACHINO	1	XXXXXX
DE HORNO		
AREPA CON QUESO	1	XXXXXX
EMPANADA DE POLLO	1	XXXXXX
EMPANADA DE CARNE	1	XXXXXX
PAN DE BONO	1	XXXXXX
BUÑUELO	1	XXXXXX
PRODUCTO		
DONUT	1	XXXXXX



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL
INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON
NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 4 de 15

TORTAS SURTIDAS	1	XXXXXX
PALITOS DE QUESO	1	XXXXXX
TACO DE QUESO Y BOCADILLO	1	XXXXXX
TACO DE JAMÓN Y QUESO	1	XXXXXX
EMPAREDADO DE JAMÓN Y QUESO	1	XXXXXX
SANDWICH ESPECIAL (Adicionar opciones) - (Roast neef, pernil de cerdo, cordero o pollo)	1	XXXXXX
QUESADILLA	1	XXXXXX
AREPA DE HUEVO	1	XXXXXX
PASTEL DE POLLO	1	XXXXXX
PASTEL DE CARNE	1	XXXXXX
CROISSANT	1	XXXXXX
PASTEL GLORIA	1	XXXXXX
GALLETAS (chocolate, avena, integral, miel, etc)	1	XXXXXX
COMIDAS RAPIDAS		
HAMBURGUESA DE POLLO	1	XXXXXX
HAMBURGUESA DE CARNE	1	XXXXXX
PERRO CALIENTE	1	XXXXXX
PERRO CALIENTE AMERICANO	1	XXXXXX
PAPAS A LA FRANCESA	1	XXXXXX
SALCHIPAPA	1	XXXXXX
BEBIDAS		
LIPTON	1	XXXXXX
NESTEA	1	XXXXXX
JUGO EN BOTELLA	1	XXXXXX
JUGO DEL VALLE	1	XXXXXX
JUGO EN BOLSA	1	XXXXXX
JUGO SOKA VASO	1	XXXXXX
AGUA BOTELLA	1	XXXXXX
PONY MALTA	1	XXXXXX
GASEOSA EN BOTELLA PEQUEÑA	1	XXXXXX
GASEOSA EN BOTELLA GRANDE	1	XXXXXX
YOGURT	1	XXXXXX
KUMIS	1	XXXXXX
AVENA DE LA CASA	1	XXXXXX
AVENA ALPINA	1	XXXXXX
BONYURT	1	XXXXXX
ALPINITO	1	XXXXXX
ACTIVIA	1	XXXXXX
PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL
INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON
NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 5 de 15

MILO	1	XXXXXX
LECHE EN VASO	1	XXXXXX
BOLSA DE AGUA GRA.	1	XXXXXX
BOLSA DE AGUA GRANDE	1	XXXXXX
BOLSA DE AGUA PEQUEÑA	1	XXXXXX
JUGO NATURAL	1	XXXXXX

PARÁGRAFO SEGUNDO: Durante el término de ejecución del presente contrato, el **ARRENDATARIO** no podrá cambiar el precio de sus productos. **QUINTA: VALOR Y FORMA DE PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO.**– El **ARRENDATARIO** se obliga a cancelar al **INSTITUTO** por concepto del valor del canon de arrendamiento, la suma de: XXXXXXXXXXXXXXX PESOS MCTE. – (\$XXXXXXXXXXXX), discriminados así: a.) Valor del **USO Y GOCE DEL ESPACIO ARRENDADO:** La suma de XXXXXXXXXXXXXXX.– (\$XXXXXXXXXXXX); b.) Valor de los **SERVICIOS PÚBLICOS:** La suma de XXXXXXX MCTE.– (\$XXXXXXXX), así: b.1.– **SERVICIO DE AGUA:** DOSCIENTOS MIL PESOS MCTE.– (\$XXXXXXXX), b.2.– **SERVICIO DE ENERGÍA:** DOSCIENTOS MIL PESOS MCTE.– (\$XXXXXXXX), b.3. – **GAS NATURAL:** DOSCIENTOS MIL PESOS MCTE.– (\$XXXXXXXX), valor éste 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 de Compras, Contratación e Interventoría del **INSTITUTO** para archivarla como soporte en la carpeta contractual. **SEXTA: ESTIPULACIÓN DE INTERESES DE MORA.**– En el caso que el **ARRENDATARIO** no pague oportunamente alguna de las mensualidades convenidas, pagará al **INSTITUTO** intereses de mora, en la forma prevista en los artículos 883 a 886 del Código de Comercio, a cuyo efecto se determinará que ese interés de mora será el que corresponda a la tasa que certifique la Superintendencia Financiera. La mora para el pago de las mensualidades se determina por el transcurso de cinco días hábiles para hacer el pago correspondiente, sin que haya lugar a requerimientos para el establecimiento de las mismas en los términos de los numerales 1º y 3º del Código Civil. Esto sin perjuicio de las demás acciones a que tenga derecho el **INSTITUTO** por incumplimiento del contrato. **SÉPTIMA: VALOR DEL CONTRATO.**– El valor anual estimado del presente contrato se calcula en la suma de: XXXXXXXXXXXXXXX PESOS MCTE. – (\$XXXXXXXXXXXX). **OCTAVA: PLAZO.**– El presente contrato tiene un plazo de ejecución de doce (12) meses, contados a partir de la legalización del contrato. **PARÁGRAFO:** El presente contrato no se entenderá renovado bajo ninguna condición. En consecuencia, cesará en sus efectos en la fecha estipulada para su terminación, quedando obligado el **ARRENDATARIO** a restituir el inmueble inmediatamente. **NOVENA: ENTREGA Y ESTADO:** El **INSTITUTO** hará entrega real al **ARRENDATARIO** del espacio físico, instalaciones, equipos y mobiliario mediante inventario que forman parte integral del presente contrato de arrendamiento, cuya descripción de los bienes se encuentra en el Anexo No. 4 (Espacio a arrendar y listado de los equipos) de los términos de referencia de la Convocatoria Pública No. 075 de 2014. **PARÁGRAFO PRIMERO:** De la entrega y recibo se hará constar en acta la cual deberá ser firmada junto con el inventario por el supervisor del contrato, la coordinadora del grupo Almacén General y Activos Fijos del **INSTITUTO** y el **ARRENDATARIO**, en la cual se dejará constancia que los bienes son entregados y recibidos a satisfacción de las partes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** 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 **ARRENDADOR** el espacio físico, los equipos y mobiliario en el mismo estado en que los recibió. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** 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



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 6 de 15

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 supervisor del contrato un representante de la oficina jurídica y la Coordinadora del Grupo Almacén General y Activos Fijos del INSTITUTO. El valor del bodegaje y/o del envío de estos bienes serán a cargo del **ARRENDATARIO**. **DÉCIMA: ATENCIÓN AL PÚBLICO.** El horario de atención en la cafetería objeto del presente contrato será de lunes a sábado de 06:00 a.m., a 07:00 p.m. El horario de atención deberá ser colocado en lugar visible previo aval del Subdirector General de la Gestión Administrativa y Financiera del INSTITUTO en calidad de supervisor administrativo del contrato. **PARÁGRAFO:** El **ARRENDATARIO** podrá prestar un servicio adicional los días domingos, festivos y horario nocturno, previo aval por escrito del Director General del INSTITUTO, en este caso se renegociará el valor del canon de arrendamiento. **DÉCIMA PRIMERA: REPARACIONES Y MEJORAS:** EL **ARRENDATARIO** tendrá a su cargo las reparaciones locativas a que se refiere la ley. (Código Civil 2028, 2029 y 2030) y no podrá realizar otras sin el consentimiento escrito del INSTITUTO. **PARÁGRAFO:** Las que realice. **DÉCIMA SEGUNDA: OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO:** El **ARRENDATARIO** se compromete a cumplir todas y cada una de las obligaciones generadas en el contrato de arrendamiento y en especial las relacionadas en el Anexo No. 3 de los términos de referencia de la Convocatoria Pública No. 075 de 2014, documento que forma parte integral del presente contrato, así: 1.) **CALIDAD Y PARÁMETROS DEL SERVICIO:** 1.1) Pagar cumplidamente el valor del canon de arrendamiento en la cuantía y forma establecida en la cláusula quinta del presente contrato; 1.2.) Vender productos de marcas reconocidas, con información nutricional completa y rotulada en forma adecuada y con fecha de vencimiento; 1.3.) El aseo realizado al área arrendada se hará de acuerdo con el Manual de Aseo y el Manual Integral de Residuos del INSTITUTO. Adicionalmente deberá cumplir con la ruta sanitaria; 1.4.) El equipamiento, muebles y menaje son por cuenta del **ARRENDATARIO** conservado éste su propiedad; 1.5.) El **ARRENDATARIO** repondrá de manera inmediata el equipamiento, muebles y menaje que se deteriore o se pierda ya que son de su responsabilidad; 1.6.) Cualquier reparación y/o mejora que pretenda efectuar en el sitio arrendado deberá contar con autorización escrita por el Director General del INSTITUTO. La ejecución de las mencionadas reformas estará a cargo del **ARRENDATARIO**; 1.7.) Conservar en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene el sitio, equipos, muebles y enseres empleados para la prestación del servicio objeto del presente contrato de arrendamiento; 1.8.) Contar con los certificados vigentes de manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro de la cafetería; 1.9.) Disponer de los exámenes de aptitud médica para manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro de la cafetería objeto del presente contrato. 1.10.) Atender de manera inmediata las recomendaciones y solicitudes efectuadas por el supervisor del contrato como resultado de las verificaciones efectuadas el grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del INSTITUTO; 1.11.) El equipamiento instalado por parte del **ARRENDATARIO** deberá estar en condiciones óptimas de funcionamiento (si es usado), preferiblemente que fuere de primer uso, de buena calidad, el cual se deberá ajustar al diseño y tendrá las dimensiones necesarias para el buen uso y estética del área. En todo caso estará en coordinación y visto bueno del supervisor del contrato y de la coordinación del grupo Área Gestión Ambiental y Hotelera del INSTITUTO; 1.12.) Informar al INSTITUTO el nombre e identificación del personal que atenderá el servicio de cafetería, para lo cual deberá enviar al INSTITUTO copia del curso de manipulación de alimentos vigente. 1.13.) El personal del **ARRENDATARIO** deberá permanecer debidamente carnetizado, aseado, uniformado, 1.14.) Contratar a su cargo como mínimo cuatro (04) personas para permanecer en la cafetería y atender el buen funcionamiento de la

ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 7 de 15

misma. El personal contratado dependerá única y exclusivamente del ARRENDATARIO el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente, sin que en ningún caso resulte el INSTITUTO responsable de las obligaciones nacidas entre el ARRENDATARIO y sus trabajadores; 1.15.) Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, parafiscales (Caja de Compensación, Sena, ICBF), por lo cual el incumplimiento de ésta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto, se de cumplimiento previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la Entidad Administradora. Cuando durante la ejecución del contrato se observe la persistencia de este incumplimiento por cuatro (4) meses, la entidad estatal dará aplicación a la Cláusula excepcional de caducidad administrativa. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El ARRENDATARIO se obliga a remitir las constancias de pago al INSTITUTO dentro de dos (02) días hábiles siguientes a su causación. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Dentro de los cinco (05) días siguientes al vencimiento del plazo del contrato, el ARRENDATARIO deberá enviar a la oficina de Compras, Contratación e Interventoría del INSTITUTO certificación de cumplimiento de dicha obligación, incluido el mes en el cual termine el plazo contractual; 1.16.) La cafetería podrá ser utilizada por visitantes, pacientes, familiares de los pacientes, funcionarios del INSTITUTO y el público en general; 1.17.) Tener en lugar visible la relación de los artículos a vender y sus respectivos precios. El INSTITUTO podrá solicitar una mayor discriminación de precios si lo estima conveniente y necesario; 1.18.) Autorizar al INSTITUTO a realizar o solicitar la realización de los controles que estime conveniente sobre los productos y del servicio en especial: a.- Controles microbiológicos para el personal, utensilios y alimentos, b.- Calidad de las materias primas. Los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de éstos productos serán por cuenta del ARRENDATARIO; 1.19.) Responder por las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios puedan derivarse; 1.20.) Cumplir con el horario de atención al público de conformidad con lo establecido en la cláusula novena del presente contrato; 1.21.) No distribuir alimentos a los diferentes áreas del INSTITUTO a excepción de Salas de Cirugía; 1.22.) Ajustarse al manejo de residuos sólidos y líquidos del INSTITUTO, para lo cual deberá utilizar recipientes de su propiedad y corresponderá a los colores previamente establecidos; 1.23.) Realizar la ruta sanitaria periódica con el fin de evitar la contaminación cruzada de los alimentos con los recipientes de residuos, de igual forma debe: a.- Evacuarlos cada vez que lleguen a su nivel máximo, b.- Trasladarlos a la zona destinada al cuarto intermedio de residuos sólidos; c.- Presentar los protocolos de limpieza y desinfección; 1.24.) Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad legal vigente. **2.) MANEJO DE ALIMENTOS:** 2.1.) Entregar el listado oficial de planea alimenticios que ofrecerá por cada mes, presentando como mínimo dos (02) menú(s) en cuanto a desayunos y/o almuerzos, así como las opciones de cambio en cualquier de éstas opciones. Adicionalmente podrá ofrecer menús a la carta que contengan dieta balanceada con precios acordes a los del mercado y del sector; 2.2.) El listado de precios debe ir acorde al valor ofrecido en el mercado, clasificando los precios para menús especiales, corrientes y lo relacionado con cafetería. El listado de precios deben ser el mismo al ofertado y los menús deben contar con visto bueno del supervisor del contrato. 2.3.) No expender bebidas alcohólicas y/o embriagantes, drogas o estupefacientes o permitir su consumo ni el de cigarrillos o similares en el sitio objeto del presente contrato. **3.) ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS:** 3.1.) Utilizar materia prima que se utilice debe ser de óptima calidad; 3.2.) Las carnes deberán ser siempre de primera calidad, aún las utilizadas para tortas, embutidos o carne molida; 3.3.) Efectuar las preparaciones con carne el mismo día. No se permitirá preparaciones del día anterior; 3.4.) Todas las preparaciones deberán



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 8 de 15

cumplir con las características óptimas y variedad en color, olor, sabor, textura y apariencia; 3.5.) Las preparaciones con nombres compuestos como ensalada mixta, entre otras, deberán especificar en el menú los ingredientes que la componen. 3.6.) Las ensaladas y menú de cada día deben ser atractiva 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; 3.7.) Los postres podrán ser de tipo casero o comercial; 3.8.) Los jugos deberán ser de pulpa o jugo natural, no se podrá reemplazar por debidas artificiales tales como frescos; 3.9.) El tamaño de las porciones de producción y servida deberán ser muy uniformes como resultado de la estandarización de utensilios de servida. 4.) **DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO:** Contar con personal suficiente para la prestación del servicio objeto del presente contrato de arrendamiento, en cantidad e idoneidad. El **ARRENDATARIO** debe 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. 5.) **SERVICIOS AL CLIENTE:** Para un adecuado suministro de la alimentación y con el fin de mantener una buena imagen de la institución, el **ARRENDATARIO** deberá cumplir con lo siguiente: 5.1.) **Presentación del 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 del **ARRENDATARIO** deberán mantener excelentes relaciones con todo el personal y usuarios en general. El trato debe ser cordial y amable. En caso de maltrato o agresión al usuario por parte de alguno de sus empleados, el **ARRENDATARIO** deberá realizar los correctivos necesarios. Se deben mantener buenas relaciones interpersonales con la comunidad en general del **INSTITUTO**. Adicionalmente ceñirse al Código de Ética del **INSTITUTO**. 5.3.) **Presentación personal:** La presentación del personal que laboré con el **ARRENDATARIO** deberá ser impecable. El uniforme deberá mantenerse en óptimas condiciones, limpio y completo, tanto para hombres como las mujeres, deberán llevar delantal, zapatos antideslizantes, tapabocas y gorro. Para lo cual el **ARRENDATARIO** deberá suministrar la dotación al personal que ejecuten actividades dentro del **INSTITUTO**; 5.4) **Presentación de productos:** a.) La presentación del producto final refleja la calidad del servicio, todos los productos deberán ser de excelente calidad, para ello, el **ARRENDATARIO** tendrá en cuenta las siguientes recomendaciones: a.1- La vajilla podrá ser de loza o desechable, a.2.- Eliminar la(s) pieza(s) de la vajilla que presente algún defecto, a.3.- Adicionalmente a la vajilla deberá tener como mínimo: Vaso para la debida de 240 cc, cubiertos como cuchará, cuchillo y tenedor, servilleta completa; b.) Las preparaciones deben servirse de tal forma que los alimentos no se mezclen entre si; c.) Verificar la fecha de vencimientos de los productos. No podrá expender productos vencidos. d.) Servir las bebidas calientes aparte del azúcar, cuya presentación debe ser en bolsitas individuales; e.) Manipular los productos de cafetería con pinzas y entregarlos a los usuarios con servilletas. 5.5.) **CONTROLES DE CALIDAD:** El servicio prestado por parte del **ARRENDATARIO** debe estar encaminado a cumplir con la satisfacción de las necesidades de la comunidad a la que va dirigida ésta y garantizar la inocuidad de los alimentos que venda, presentando un servicio 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 por el **INSTITUTO** para el manejo de alimentos, residuos, bioseguridad y demás relacionadas entre otras; 5.6.) **ASPECTOS HIGIENICOS SANITARIOS:** Antes de realizar la apertura del establecimiento el **ARRENDATARIO** deberá presentar: a.- Plan de Saneamiento Básico que incluya: a.1.- Programa de limpieza y desinfección, a.2.- Programa de manejo sanitario de los residuos sólidos y líquidos, comunes y provenientes de los usuarios de los servicios, a.3.- Programa para el control integral de artrópodos y roedores, a.4.- Programa de agua potable. b.- Programa de

ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 9 de 15

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. c.- Conceptos sanitarios de cada uno de los proveedores que le suministran los productos ofrecidos dentro de la institución. d.- 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. 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. e.- Alimentos: El ARRENDATARIO debe acoger e implementar las políticas y procedimientos de trabajo para la desinfección de alimentos durante recibo, almacenamiento, producción y servida. f.- Recibo: f.1.- Los alimentos de recibo como canastas, básculas, cajas, canecas, entre otros, deberán limpiarse y desinfectarse antes, durante y después del recibo, f.2.- Las temperaturas de recibo se deben determinar según el tipo de alimento así: perecederos (temperaturas de refrigeración y congelación), no perecederos (temperatura ambiente), f.3.- 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. g.- Almacenamiento en Seco: Durante el almacenamiento en seco, se deberán cumplir las siguientes normas: g.1.- 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, g.2.- Los alimentos deberán almacenarse inmediatamente se reciban teniendo en cuenta la rotación de inventarios, g.3.- 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, g.4.- No almacenará víveres directamente sobre el piso, g.5.- 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. h.- Refrigeración: En refrigeración se deberán seguir las siguientes normas: h.1.- Los refrigeradores deberán limpiarse y desinfectarse constantemente, h.2.- Las temperaturas de los refrigeradores deberán ser de 7 (grados centígrados) y tener termómetros que permitan llevar registros de temperaturas, h.3.- 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, h.4.- Los productos lácteos deberán almacenarse en lugares separados de donde se almacenan alimentos de olores fuertes y pescado, h.5.- Las frutas y verduras deberán inspeccionarse diariamente para instalar daño o descomposición. Si hay algún alimento deteriorado, este debe eliminarse de inmediato. i.- Congelación: Al congelar alimentos deberán considerarse los siguientes aspectos: i.1.- 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, i.2.- Los alimentos congelados es indispensable mantenerlos a una temperatura de -18



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXXX

Página 10 de 15

(grados centígrados), la cual debe verificarse diariamente, i.3.- Los paquetes de alimentos congelados deberán ser rotulados y fechados, i.4.- Los paquetes para congelación deberán ser de material resistente a la humedad para evitar quemaduras por enfriamiento, i.5.- 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), i.6.- 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. j.- Preparación: En la preparación debe considerarse: j.1.- 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, j.2.- Las tablas porcionadoras deben ser de acrílico, plástico o politrol, de modo que no tengan agujeros donde se deposite comida o bacterias, j.3.- El tiempo entre almacenamiento, preparación preliminar, cocción y servida deberá ser el menor posible para evitar contaminación, j.4.- 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, j.5.- Las frutas, verduras, huevos y bolsas de leche, deben lavarse y desinfectarse antes de su utilización, j.6.- Los alimentos cocidos no se pueden cortar en la misma tabla que los crudos o en su defecto deben desinfectarse entre uso y otro, j.7.- Si hay alguna duda acerca de la calidad del producto, la regla debe ser "en caso de duda, vótelo" no se deben correr riesgos. k.- Servicio: En la exhibición y el servicio deberá tenerse en cuenta lo siguiente: k.1.- Para evitar el contacto manual innecesario con los alimentos, los empleados deberán usar utensilios de servida limpios y desinfectados, k.2.- Los alimentos protegidos deberán protegerse de la contaminación en vitrinas y recipientes adecuados, k.3.- Los empaques de los productos comerciales deberán mantenerse y entregarse limpios a los usuarios, k.4.- Los alimentos preparados deberán mantenerse a temperaturas seguras, k.5.- Una vez se haya servido, los sobrantes de comida no se deberán utilizar, k.6.- El ARRENDATARIO responderá por la recolección de la vajilla y desperdicios que se generen en la prestación del servicio. l.- Personal: El personal contratado por el ARRENDATARIO deberán: l.1.- Someterse a un examen médico antes de que se les contrate y éste se debe repetir periódicamente según lo indiquen las entidades de salud, l.2.- 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, l.3.- 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, l.4.- Evitar el contacto directo de las manos con la comida preparada, l.5.- No se deberá probar la comida con los mismos utensilios que se va a servir, l.6.- No podrán fumar dentro del servicio de alimentación, ni dentro del comedor del servicio como tampoco dentro de las instalaciones del INSTITUTO, l.7.- No toser sobre los alimentos, l.8.- Los objetos personales deberán permanecer fuera de las áreas de preparación y servicio, l.9.- El acceso al servicio deberá ser exclusivo para las personas autorizadas, l.10.- Todos los accidentes de trabajo deben ser reportados, l.11.- Cuando se produzcan heridas leves, los empleados deberán usar guantes desechables a prueba de agua para continuar desempeñando sus funciones, l.12.- Informar en caso de presentar enfermedades infectocontagiosas o de la piel, l.13.- 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

ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 11 de 15

preparación y servicio. **PARAGRFO:** Para el correcto desempeño y cumplimiento de las labores de limpieza y desinfección, el **ARRENDATARIO** debe suministrar oportunamente a los empleados las herramientas necesarias. **m.- Planta Física y Equipos:** m.1.- 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, m.2.- Todas las áreas de trabajo y almacenamiento deberán mantenerse ordenadas y bien iluminadas, m.3.- Las campanas extractoras se deben limpiar diariamente, m.4.- 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. **n.- Almacenamiento de los Equipos y Utensilios:** Se deberá mantener las siguientes normas para almacenar correctamente los utensilios y equipos: n.1.- 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, n.2.- Los vasos y tazas deberán guardarse en forma invertida, otros utensilios deberán cubrirse e invertirse. **o.- Fumigación, Basuras y Desperdicios:** o.1.- 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, o.2.- Se debe disponer de recipientes con tapa en todas las áreas del servicio, éstos deberán lavarse y desinfectarse a diario, o.3.- Los alrededores del servicio de alimentación se deberán conservar en perfecto estado de aseo, no se permitirá depósitos de basura, o.4.- La eliminación de basuras deberá hacerse varias veces al día, o.4.- Las canecas deberán estar provistas de bolsas plásticas resistentes y permanecer tapadas, o.5.- En el servicio se deberá disponer de canecas diferentes para productos reciclables y no reciclables. **p.- Fumigación:** p.1.- El **ARRENDATARIO** deberá asumir el costo de fumigación la cual deberá ser efectiva y especializada para el control de roedores e insectos rastreros, p.2.- 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, p.3.- El cumplimiento de este manejo será vigilado constantemente por el grupo de Salud Ocupacional, cuando sea solicitado por parte del INSTITUTO. **q.- Estructura:** Informar el número de empleados y con asignación de funciones. **r.- 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. **s.- Responsabilidad:** s.1.- 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, s.2.- 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. **t.- Locales y Equipos:** t.1.- El INSTITUTO requiere mantener su planta física y equipos en óptimas condiciones, el **ARRENDATARIO** garantizará la adecuada utilización de éstos y velará por el cumplimiento de estas condiciones, t.2.- Los equipos que ingrese 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, t.3.- Será responsabilidad del **ARRENDATARIO** velar por el permanente mantenimiento de la planta física y



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXX

Página 12 de 15

equipos, con el visto bueno del supervisor del contrato, t.4.- Se entregará en inventario al proponente que sea elegido la planta física y equipos que deberá utilizar exclusivamente para el procesamiento y distribución de alimentos en el servicio, este 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 5, así como los bienes muebles descritos en inventario que se dará a conocer al adjudicatario; los cuales estarán bajo la custodia y cuidado del ARRENDATARIO. 6.) Restituir el bien arrendado, los equipos y el mobiliario que forman parte integral del mismo, a la fecha de terminación del contrato en las mismas condiciones en la que le fueron entregados por parte del INSTITUTO. 7.) No cambiar la destinación del inmueble objeto del presente contrato. 8.) Responder por la custodia y cuidado de los bienes entregados en el inventario el cual forma parte integral del presente contrato. En caso de pérdida atribuible al ARRENDATARIO de algún bien entregado en el inventario, el ARRENDATARIO responderá sea restituyendo dicho o pagando su valor correspondiente. 9.) Contar con una reserva de empleados que cumpla con los mismos requisitos y con el curso de manipulación de alimentos, para proveer las vacancias que se presenten en caso de ausencia de alguno de sus asociados (licencias por maternidad, incapacidad de cualquier origen, otras licencias, retiro etc.), con el fin de no alterar la prestación del servicio contratado. 10.) Verificar y garantizar que sus empleados estén con el esquema de vacunación autorizado por la ARP, especialmente contra la Hepatitis B. 11.) Entregar mensualmente a la oficina de Compras, Contratación e Interventoría fotocopia del recibo de pago de la cancelación del canon de arrendamiento, acompañada con el certificado de aportes al sistema seguridad social de salud y parafiscales. Estos documentos serán archivados en la carpeta contractual. 12.) Las demás que se generen en el desarrollo y ejecución del presente contrato.

DÉCIMA TERCERA: OBLIGACIONES DEL INSTITUTO: El INSTITUTO se compromete a: 1.) Entregar al ARRENDATARIO materialmente el espacio físico objeto del presente contrato de arrendamiento, así como los equipos y demás mobiliario que forman parte integral del mismo, en las oportunidades estipuladas y en el estado en que se encuentren para lo cual se hará constar el acta la cual deberá ser firmada por el supervisor del contrato y el ARRENDATARIO. 2.) Permitir al ARRENDATARIO el uso del espacio entregado en arrendamiento durante el término de ejecución establecido la cláusula sexta del presente contrato. 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 efectúe los correctivos necesarios. 4.) Suministrar al ARRENDATARIO la información indispensable y oportuna que éste requiera, siempre que la misma guarde relación con el objeto del presente contrato. 5.) Efectuar el mantenimiento preventivo y correctivos de los bienes entregados al ARRENDATARIO en el inventario. 6.) Tener asegurados los bienes objeto del presente contrato.

DÉCIMA CUARTA: GARANTÍAS.- El ARRENDATARIO se compromete constituir a su costa y a favor del INSTITUTO una garantía única expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en el país y aprobada por la Superintendencia Financiera, la cual deberá amparar los siguientes riesgos: a.) CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO (INCLUIDAS EL PAGO DE MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA): Por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato y con vigencia igual a la duración del mismo y seis (6) meses más; b) CALIDAD DEL SERVICIO: Por el veinte por ciento (20%) de valor el contrato, con una vigencia igual al mismo y un (1) año más; c) RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL. Por valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de ejecución del contrato; y d) PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES. Por un valor equivalente al cinco por ciento

ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 13 de 15

(5%) del valor total del contrato, por el término de este y tres (3) años más. **DÉCIMA QUINTA: INDEMNIDAD.**– El oferente seleccionado será el único responsable por la ejecución del contrato y está obligado a mantener indemne por cualquier concepto al Instituto, por todo tipo de reclamación, demanda o litigio que surja como consecuencia directa o indirecta de hechos originados en la ejecución del presente contrato, de tal forma que el oferente seleccionado será el único responsable de atender dichas situaciones, debiendo soportar técnica, jurídica y económicamente la correspondiente respuesta, contestación de demanda, arreglo directo, conciliación o proceso que se surta si fuere el caso. La obligación de mantener indemne al Instituto durante todo el tiempo en que el oferente seleccionado, pueda ser requerido, demandado o reclamado. De igual forma, se deja expresa constancia que todas las gestiones y trámites tendientes a dar respuesta a la reclamación presentada, a asegurar la intervención o concurrencia de la aseguradora, así como los honorarios, viáticos, tiquetes aéreos o terrestres, que se requieran para la contratación de abogados, presentación de testigos, peritos, expertos o asesores de cualquier índole estarán a cargo exclusivo del oferente seleccionado sin que por tal motivo éste tenga derecho a reconocimiento económico alguno. En todo caso, que el Instituto atienda cualquiera de estas circunstancias, podrá llamar en garantía al oferente seleccionado o denunciar el pleito en los términos de los artículos 54 y siguientes del código de procedimiento civil, en caso de presentarse cualquier acción, reclamación o demanda de cualquier naturaleza, Por lo tanto, el oferente seleccionado deberá asumir en forma exclusiva todos los gastos, honorarios de abogados, viáticos, costos, gastos y expensas de cualquier naturaleza y, en general, coordinar y ejercer una defensa adecuada, aún frente a juicios, reclamaciones o quejas de cualquier índole.. **DECIMA SEXTA: SUPERVISIÓN.**– En caso de incumplimiento total o parcial en las obligaciones pactadas, las cumpla de manera inadecuada, o las realice de manera diferente a como fue pactado o a las normas técnicas que apliquen, o las ejecute por fuera de los plazos acordados o de los previstos en la ley, el CONTRATISTA cancelará al INSTITUTO una suma equivalente entre el uno por ciento (1%) al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. **PARAGRAFO PRIMERO:** Para decretar el incumplimiento del contrato, el INSTITUTO respetando el debido proceso, defensa y contradicción, seguirá el procedimiento administrativo sancionatorio previsto en la ley 1437 de 2011 (Artículo 47 y Ss). **PARAGRAFO SEGUNDO:** El CONTRATISTA acepta y autoriza al INSTITUTO a descontar el valor de la sanción del saldo del contrato si lo hubiere o de cualquier otro concepto que el INSTITUTO le adeude al CONTRATISTA, caso contrario se hará efectiva la garantía única constituida, si esto no fuere posible, se cobrará dentro de la liquidación del contrato o por vía ejecutiva, para lo cual el contrato, junto con las comunicaciones a través de las cuales se agota el procedimiento previsto en esta cláusula, prestará mérito de título ejecutivo. **PARAGRAFO TERCERO:** Por el hecho de hacer efectivo el descuento no se entenderá extinguidas las obligaciones emanadas del contrato, ni se eximirá al CONTRATISTA de la indemnización de los perjuicios correspondientes, ni impedirá que el INSTITUTO realice los registros del incumplimiento imputable al CONTRATISTA, los cuales serán consignados en la certificación cumplimiento y en la reevaluación del CONTRATISTA. **PARAGRAFO CUARTO:** Si durante el procedimiento administrativo sancionatorio el CONTRATISTA se pone en situación de cumplimiento, el INSTITUTO podrá continuar con el procedimiento sancionatorio. **PARAGRAFO QUINTO:** Una vez en firme la sanción y de continuar el incumplimiento, el INSTITUTO procederá a dar inicio a un nuevo proceso administrativo. **DÉCIMA OCTAVA: CESIÓN O SUBARRENDAMIENTO DEL CONTRATO.**– El ARRENDATARIO no podrá ceder ni subarrendar total o parcialmente el presente contrato, salvo expresa autorización por escrito del INSTITUTO. En el evento que el ARRENDATARIO requiera



ANEXO No 7

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO No. 0XXXX DE 2014, CELEBRADO ENTRE EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA - EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, CON NIT No. 899.999.092-7, Y XXXXXXXX., CON NIT No. XXXXXXXXX

Página 14 de 15

autorización para ceder o subarrendar ésta será expedida únicamente por el Director General del INSTITUTO previa celebración del documento respectivo. **DÉCIMA NOVENA: INDEPENDENCIA Y RESPONSABILIDAD DEL ARRENDATARIO.**– El ARRENDATARIO asume toda la responsabilidad que le corresponda como titular del personal que llegare a utilizar, siendo de su cargo las asignaciones que legalmente le corresponden, honorarios, compensaciones, prestaciones sociales, indemnizaciones y demás obligaciones a su cargo. En consecuencia el ARRENDATARIO responderá civil y penalmente por sus acciones y omisiones en el desarrollo del presente contrato de conformidad con las normas legales vigentes aplicables al caso. **VIGÉSIMA: EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL, HONORARIOS, SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES:** La suscripción del presente contrato no genera relación laboral alguna entre el INSTITUTO y el ARRENDATARIO; por lo tanto las obligaciones salariales, prestacionales, honorarios, indemnizaciones y las relacionadas con la afiliación al sistema general integral de seguridad social serán a cargo única y exclusivamente del ARRENDATARIO, quien deberá acreditar ante el Supervisor Administrativo el cumplimiento periódico de dichas obligaciones. **VIGÉSIMA PRIMERA: TERMINACION DEL CONTRATO.**– El INSTITUTO dará por terminado el presente contrato a.– Por la no cancelación por parte del ARRENDATARIO del canon de arrendamiento. b.– La cesión o subarriendo y el cambio de destinación del espacio físico sin consentimiento escrito del ARRENDADOR. c.– Las mejoras, cambios, ampliaciones que se hagan al espacio físico objeto del contrato de arrendamiento sin autorización expresa del ARRENDADOR. d.– El proceder del ARRENDATARIO que afecte la tranquilidad del INSTITUTO. e.– El incumplimiento por parte del ARRENDATARIO a cualquier estipulación contractual, da derecho al INSTITUTO a efectuar la resolver el contrato y exigir la entrega inmediata del inmueble, sin necesidad de desahucio ni de los requisitos previstos en la ley. f) En caso de maltrato o agresión a cualquiera de los usuarios del INSTITUTO, por parte de alguno de los prestadores del servicio del ARRENDATARIO. **VIGÉSIMA SEGUNDA: CADUCIDAD.**– El INSTITUTO, podrá decretar la caducidad del contrato cuando se presenten algunos de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del ARRENDATARIO, que afecten de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización, el INSTITUTO por medio Acto Administrativo debidamente motivado de dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en el que se encuentre y se harán efectivas las garantías y la cláusula penal pecuniaria. **VIGÉSIMA TERCERA: CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.**– El INSTITUTO en caso de incumplimiento total de las obligaciones derivadas del mismo o de declaratoria de caducidad imputable al ARRENDATARIO, tal como lo establece el código civil, podrá imponer como sanción pecuniaria mediante resolución motivada la cual prestará merito ejecutivo, una suma el equivalente al 10% del valor total del contrato. **PARÁGRAFO:** Esta suma podrá ser cancelada por el ARRENDATARIO en la Tesorería del INSTITUTO, o tomada de la garantía constituida; si esto no fuera posible, se cobrará por vía judicial. **VIGÉSIMA CUARTA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El ARRENDATARIO, declara bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad establecida en la Constitución y en la ley, que le impida celebrar y ejecutar este contrato; así mismo declara encontrarse a paz y salvo en el cumplimiento de sus obligaciones con el sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación, y ICBF, SENA, cuando haya lugar. **VIGÉSIMA QUINTA: EXONERACION DE RESPONSABILIDAD:** EL ARRENDADOR no responderá en ningún caso por pérdida, hurto o deterioro del material, insumos, elementos, equipos e instalaciones que tenga el ARRENDATARIO para el desarrollo del objeto que desarrollará en el espacio otorgado por el ARRENDADOR en calidad de arrendamiento. **VIGÉSIMA SEXTA: LEGISLACIÓN APLICABLE Y JURISDICCIÓN:** El presente contrato se rige por las normas del derecho privado y demás normas

