



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 094 DE 2014

Página 1 de 10

ANEXO TÉCNICO No. 3

EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA – EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, INVITA A PRESENTAR PROPUESTA PARA EL ARRENDAMIENTO DE UN ÁREA CUYA FINALIDAD ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE UN CAFÉ DE PASO.

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 del área objeto de la presente invitación, para el siguiente servicio:

2.2. El área objeto de esta invitación es para la prestación del servicio de café de paso, la cual se encuentra ubicada en la Avenida 1 No. 9-85 de la ciudad de Bogotá D.C., – primer piso edificio Hospitalizados junto a la Portería Sur. El Café de Paso comprende un área aproximada para su instalación de 20,50 m², así: a.- Área 1: 18.18 m², b.- Área 2: 2.32 m²

2.3. Con el fin de prestar un servicio de calidad se debe dar cumplimiento con el Decreto 3075 de 1997, dentro de los cuales se encuentran los siguientes ítems:

2.3.1. Disposición de residuos sólidos.

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

2.3.2. Equipos y utensilios.

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 094 DE 2014

Página 2 de 10

adecuadamente el uso previsto. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 11 y 12 de Decreto 3075 de 1997).

2.3.3. Personal manipulador de alimentos

Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 13 de Decreto 3075 de 1997).

Educación y Capacitación. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 14 de Decreto 3075 de 1997).

2.3.4. Aseguramiento y control de la calidad

Control de la Calidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad apropiados. Los procedimientos de control deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no represente riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades de la empresa y deberán rechazar todo alimento que no sea apto para el consumo humano. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 22 al 27 del Decreto 3075 de 1997).

2.3.5. Saneamiento.

Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997).

2.3.6. El almacenamiento, distribución, transporte y comercialización

Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos deben evitar:

- 2.3.6.1. La contaminación y alteración del alimento;
- 2.3.6.2. La proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; y
- 2.3.6.3. El deterioro o daño del envase o embalaje
- 2.3.6.4. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 30 al 35 del Decreto 3075 de 1997).



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 094 DE 2014

Página 3 de 10

2.3.7. Registro sanitario

Obligatoriedad del Registro Sanitario. Todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario.

(Se Debe dar cumplimiento al artículo 41 al 54 del Decreto 3075 de 1997).

2.3.8. SELECCIÓN DE PROVEEDOR

2.3.8.1. Debe anexar 3 Certificaciones de experiencia como prestador de servicio del café de paso en entidades de salud.

2.3.8.2 Debe anexar el certificado de manipulación de alimentos del personal que trabajaría en la Institución.

2.3.8.3 Debe adjuntar el Plan de Saneamiento y el manual de BPM (Se sugiere en medio magnético).

2.3.8.4 Concepto sanitario de los proveedores que les suministran los alimentos y/o materias primas, con concepto favorable no mayor a 1 año.

2.3.8.5 El oferente debe entregar un listado de precios de los productos que se pondrían en venta en el café de paso.

2.3.8.6 Si es contrato es global en la última casilla colocar valor; si son elementos específicos colocar cantidad.

2.3.8.7 Se realizará auditorías programadas por parte del Instituto Nacional de Cancerología en donde se pueda acceder a los procesos manipulación de alimentos, almacenamiento, limpieza, atención al público y presentación del personal.

2.3.8.8 El Instituto Nacional de Cancerología – E.S.E., a través del supervisor de la presente aceptación de oferta, ejercerá estricta vigilancia sobre los precios de los productos que se expendan en Café de Paso objeto de esta contratación, verificando que sean acordes con el mercado. El oferente se obliga a tener en lugar visible del Café de Paso en listado de los productos a ofrecer y el precio de los mismos, tal como lo indicó en la propuesta, la cual formará parte integral de esta contratación.

2.3.8.9 Disponer del recurso humano idóneo para ejecutar el servicio a contratar.

2.3.8.10 Durante el término de ejecución del contrato objeto de esta convocatoria, el CONTRATISTA no podrá cambiar el precio de sus productos.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 094 DE 2014

Página 4 de 10

-
- 2.3.8.11 El transporte de los alimentos deben cumplir con lo establecido en la normatividad ambiental vigente.
- 2.3.8.12 Dejar en orden y perfecto estado de aseo el área objeto de esta convocatoria.
- 2.3.8.13 Seguir las instrucciones del supervisor designado por el INSTITUTO para la ejecución del contrato.
- 2.3.8.14 Someter al personal a su cargo a un chequeo médico general y a la aplicación del esquema completo de vacunación incluida la hepatitis B.
- 2.3.8.15 El personal a su cargo deberá encontrarse en perfecto estado de salud y desarrollar su trabajo con el equipo de protección adecuado de conformidad con los lineamientos que para tal efecto se tenga establecido para prevenir todo riesgo.
- 2.3.8.16 Disponer de elementos de primeros auxilios.
- 2.3.8.17 No contratar personal menor de dieciocho (18) años de edad.
- 2.3.8.18 Presentar una relación del personal que se ocupará de la ejecución del objeto del contrato, quienes deberán portar su documento de identidad en las porterías del INSTITUTO. Así mismo informar oportunamente los cambios que se presenten.
- 2.3.8.19 El personal a cargo del oferente deberá guardar, tanto con los directivos, personal de Salud, estudiantes, pacientes, visitantes y demás personal del INSTITUTO relaciones de respeto y corrección, por lo que no deberá inmiscuirse en los asuntos del INSTITUTO, ni perjudicar de manera alguna el desarrollo normal de sus actividades.
- 2.3.8.20 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 dé 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.
- 2.3.8.21 No podrá prestar el personal a su cargo para efectuar otras labores dentro del INSTITUTO ni dentro del horario establecido para la prestación del servicio, dado que siempre deberá tener en cuenta el fin primordial del contrato.
- 2.3.8.22 Las demás que se generen en el desarrollo y ejecución del contrato objeto de esta convocatoria.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 094 DE 2014

Página 5 de 10

2.3.8.23 El incumplimiento de cualquiera de una de las obligaciones aquí señaladas será motivo para que el INSTITUTO declare la terminación anticipada del contrato.

3. CATALOGO Y PROYECTO DE MOBILIARIO A UTILIZAR.

Los oferente deberán manifestar que conocen el área a arrendar y sobre la cual presentarán un catálogo y proyección gráfica que muestre el tipo mobiliario a utilizar, el cual debe ser nuevo, así mismo presentará una gráfica de la posible ubicación del mismo, anotando que el mobiliario debe cumplir con la elegancia y distinción que amerita el Instituto Nacional de Cancerología - E.S.E.

Se deberá detallar como mínimo dentro del catálogo y proyecto gráfico: la caseta de atención, la barra de atención, la máquina eléctrica de preparaciones de cafés, capuchinos y demás que utilizará.

4. COMPROMISOS DE EJECUCIÓN:

Los oferentes deberán presentar dentro de su propuesta los siguientes compromisos de ejecución:

4.1. Horarios de Prestación de servicio:

El horario de atención al público será el señalado para el funcionamiento e ingreso de público al Instituto Nacional de Cancerología - E.S.E, es decir, la prestación del servicio objeto de ésta contratación, se efectuará de lunes a sábado en el horario comprendido entre las 06:00 a.m., a 07:00 p.m.

4.2. Tipo de alimentos a vender

El oferente se compromete a comercializar exclusivamente lo siguientes alimentos: Cafés y todos los derivados de este tipo así: café en leche, té, capuchino, Mokachino, Tinto, chocolates, etc., Aguas aromáticas, Gaseosas, Jugos en empaque, Alimentos empacados. Bebidas lácteas: leche, yogurt, kumis, Gelatinas, Empanadas, pasteles, alimentos de panadería, repostería como: cruasán, galletas, bizcochos, panes, etc. (no se permitirá la preparación de estos alimentos, únicamente su comercialización).

Teniendo en cuenta que se tratan de instalaciones locativas dedicadas al servicio de salud, no se podrán realizar preparaciones ni expender almuerzos, desayunos o comidas tales como: sopas, caldos, consomés, arroces, pescados, carnes u otras preparaciones.

No se podrá expender por ningún motivo licores, cigarrillos, o algún tipo de sustancias alucinógenas.

4.3 Normas de Higiene y presentación:



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 094 DE 2014

Página 6 de 10

El oferente se compromete a cumplir con las normas de higiene y seguridad industrial, correspondientes a este tipo de actividad comercial, propiciando en todo momento ambientes sanos, higiénicos, dignos.

Se compromete a demás a mantener con sus propios medios y empleados en todo momento, la higiene y mantenimiento de su zona arrendada, colaborando también con las zonas comunes de tránsito aledañas.

Se compromete a no utilizar ningún tipo de elementos que causen alteraciones auditivas tales como equipos de sonido, video, licuadoras y demás.

4.4. Mobiliario y equipos a utilizar

El oferente se compromete a utilizar únicamente el siguiente mobiliario: dos exhibidores, barra de atención, sillas para barra, una máquina cafetera moderna que permita la elaboración de cafés, capuchinos, aguas y demás), un Botellero, un congelador tipo pequeño, un horno microondas y una máquina registradora. Solo se aceptara equipos eléctricos.

No se aceptara la utilización de ningún tipo de estufas o calentadores. La loza y/o utensilios debidamente marcados con el logo del café.

4.4 Comportamiento, identificación y presentación de los prestadores del servicio en el café de paso.

El personal que se utilice en la administración y/o prestación del servicio en el café de paso, atenderá a las medidas de seguridad, así mismo deberá estar debidamente identificado y uniformado, exhibiendo en todo momento pulcritud, buena presentación personal y excelente atención.

4.5. 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 personal de vigilancia sea responsable de los mismos.

El arrendatario se compromete a realizar por su propia cuenta las reparaciones locativas y aquellas que sean necesarias por los hechos de él o sus dependientes y las mejoras útiles, de conformidad con el Código Civil, sin que el Instituto Nacional de Cancerología - E.S.E., deba reembolsarle suma alguna por este concepto. Las obras que sean removibles serán levantadas por el arrendatario.

Restituir el inmueble con las mismas condiciones que según el inventario declara haber recibido, salvo el deterioro natural causado por el uso y goce legítimo del mismo, sobre lo cual dejará constancia en acta suscrita entre las partes.



5 PARÁMETROS DE CALIDAD

El oferente, en caso de ser adjudicado se debe comprometer a:

- 5.1 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.
- 5.2 El adjudicatario venderá productos de marcas reconocidas, con información nutricional completa y rotulada en forma adecuada y con fecha de vencimiento.
- 5.3 El equipamiento, muebles, y menaje serán por cuenta del adjudicatario, conservando este su propiedad.
- 5.4 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.
- 5.5 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.
- 5.6 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.
- 5.7 El contratista deberá tener vigentes los certificados de manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro del café de paso.
- 5.8 El Contratista deberá tener los exámenes de aptitud médica para manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro del café de paso.
- 5.9 El adjudicatario deberá atender de manera inmediata las recomendaciones y solicitudes resultado de las interventorías internas realizadas por Ingeniería Ambiental.
- 5.10 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.



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 094 DE 2014

Página 8 de 10

-
- 5.11 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.
- 5.12 El adjudicatario podrá contratar a su cargo mínimo cuatro (4) personas para permanecer en el café de paso y atender el buen funcionamiento de la misma, incluido un (1) Administrador. 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.
- 5.13 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.
- 5.14 El café de paso podrá ser utilizada por visitantes, pacientes, familiares de los pacientes, trabajadores del Instituto y público en general.
- 5.15 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.
- 5.16 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.
- 5.17 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.
- 5.18 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, los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del adjudicatario.
- 5.19 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.
- 5.20 El horario de atención al público será el señalado para el funcionamiento e ingreso de público al Instituto Nacional de Cancerología - E.S.E, es decir, la prestación del



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 094 DE 2014

Página 9 de 10

servicio objeto de ésta contratación, se efectuará de lunes a sábado en el horario comprendido entre las 06:00 a.m., a 07:00 p.m.

- 5.21 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.
- 5.22 El Instituto Nacional de Cancerología – Empresa Social del Estado, podrá solicitar una mayor discriminación de precios si lo estima necesario.
- 5.23 El oferente declara que es conocedor de las actividades a realizar por lo cual se hace responsable y asumirá cualquier costo adicional.
- 5.24 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 el café de paso, así como la copia del curso de manipulación de alimentos vigente.
- 5.25 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 deberá utilizar recipientes de propiedad del arrendatario y corresponderá a los colores establecidos por la Institución.
- 5.26 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.
- 5.27 Deberá dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad legal vigente.
- 5.28 El servicio de café de paso 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.
- 5.29 Para la puesta en marcha del café de paso, el contratista deberá efectuar el mantenimiento de las instalaciones con el mobiliario y menaje indispensable para la prestación del servicio.
- 5.30 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 contratista durante el término 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.



4. 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.