



EL INSTITUTO NACIONAL DE CANCEROLOGÍA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO INVITA A PRESENTAR PROPUESTAS PARA SUSCRIBIR CONTRATO DE ARRENDAMIENTO EN UN ÁREA CUYA FINALIDAD ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE UN CAFÉ DE PASO.

ANEXO TÉCNICO Nro. 3

1. GENERALIDADES:

Se procede a realizar el presente proceso, teniendo en cuenta que el Instituto Nacional de Cancerología ESE, considera necesario y oportuno contratar bajo la modalidad de convocatoria pública el arrendamiento de un área cuya finalidad es la prestación del servicio de un café de paso

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., – 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, dentro de los requerimientos institucionales.

2- REQUERIMIENTOS PARA EL OBJETO CONTRACTUAL:

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

El Instituto Nacional de cancerología ESE, invita a presentar oferta para: ENTREGAR A TÍTULO DE ARRENDAMIENTO: UN ÁREA CUYA FINALIDAD ES LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE UN CAFÉ DE PASO.

3. DESCRIPCIÓN

DESCRIPCIÓN O ALCANCE DEL SERVICIO A CONTRATAR

DESTINACIÓN: El espacio del inmueble objeto del contrato de arrendamiento se destinará única y exclusivamente a la prestación de los servicios de CAFETERIA DE PASO Y VENTA DE COMESTIBLES, que no generen riesgos en su procesamiento y/o contaminación por olores, quedando prohibido cambiarle la destinación, así como desarrollar otro tipo de actividad comercial dentro del mismo, diferente a las antes señaladas

Se requiere garantizar el arrendamiento del área objeto de la presente contratación. Con el fin de prestar un servicio de calidad se debe dar cumplimiento con el Decreto 3075 de 1997, para lo cual el proponente favorecido con la adjudicación deberá cumplir con los siguientes ítems:

- 2.2.1 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.
- 2.2.2 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 adecuadamente el uso previsto. (Se Debe dar cumplimiento al artículo 11 y 12 de Decreto 3075 de 1997).
- 2.2.3 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).
- 2.2.4 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).
- 2.2.5 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).
- 2.2.6 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).
- 2.2.7 Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización:** Las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos deben evitar:

2.2.7.1 La contaminación y alteración del alimento;

VERSION 2015



2.2.7.2 La proliferación de microorganismos indeseables en el alimento.

2.2.7.3 El deterioro o daño del envase o embalaje; Se Debe dar cumplimiento al artículo 30 al 35 del Decreto 3075 de 1997.

2.2.8 **Registro sanitario:** Obligatoriedad del Registro Sanitario. Todo alimento que se expendiera 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.

3 **HORARIOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIO:** 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 **TIPO DE ALIMENTOS A VENDER:** El **ARRENDATARIO** 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.**

5 **NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN**

5.1 El **ARRENDATARIO** 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.

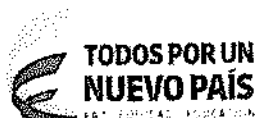
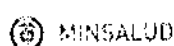
5.2 Se compromete a mantener con sus propios medios y empleados en todo momento, la higiene y mantenimiento de su zona arrendada, colaborando también con las zonas comunes de tránsito aledañas.

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

6 **MOBILIARIO Y EQUIPOS A UTILIZAR:** El **ARRENDATARIO** se compromete a utilizar únicamente el siguiente mobiliario: Dos (2) exhibidores, barra de atención, sillas para barra, una (1) máquina cafetera moderna que permita la elaboración de cafés, capuchinos, aguas y demás), un (1) botellero, un (1) congelador tipo pequeño, un (1) horno microondas y una (1) máquina registradora. Solo se aceptarán equipos eléctricos.

NOTA: No se aceptará la utilización de ningún tipo de estufas o calentadores. La loza y/o

VERSION 2015



Calle 1ª N° 9 - 85 / PBX: 334 1111
www.cancer.gov.co
Bogotá D.C., Colombia
NIT: 899.999.092 - 7

utensilios debidamente marcados con el logo del café.

- 7 **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.
- 8 **OTROS SERVICIOS:**
 - 8.1 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.
 - 8.2 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.**, deba reembolsarle suma alguna por este concepto. Las obras que sean removibles serán levantadas por el **ARRENDATARIO**.
 - 8.3 El **ARRENDATARIO** se compromete a 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.
- 9 **PARÁMETROS DE CALIDAD:** El **ARRENDATARIO**, se debe comprometer a:
 - 9.1 Pagar dentro de los cinco (5) primeros días del mes el valor del canon de arrendamiento convenido contractualmente junto con el valor del servicio de agua, luz y gas correspondiente al espacio asignado. Éste último valor que será determinado por el **INSTITUTO**.
 - 9.2 Vender productos de marcas reconocidas, con información nutricional completa y rotulada en forma adecuada y con fecha de vencimiento.
 - 9.3 El equipamiento, muebles, y menaje serán por cuenta del **ARRENDATARIO**, conservando este su propiedad.
 - 9.4 Reponer a su cargo de manera inmediata el equipamiento, muebles y menaje que se deteriore o se pierda ya que está bajo su responsabilidad.
 - 9.5 La realización de cualquier obra de reforma en el local e instalaciones habrá de ser solicitada por escrito por el **ARRENDATARIO**, 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 **ARRENDATARIO**.
 - 9.6 Conservar en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene el local, instalaciones, equipos, muebles y enseres empleados para la prestación del servicio objeto del contrato.

- 9.7 Tener vigentes los certificados de manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro del café de paso.
- 9.8 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.
- 9.9 Atender de manera inmediata las recomendaciones y solicitudes resultado de las supervisiones realizadas por Ingeniería Ambiental.
- 9.10 Estar el equipamiento instalado 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 Grupo Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del INSTITUTO.
- 9.11 Permanecer debidamente carnetizado, aseado, uniformado y las prendas que utilice este personal serán por cuenta del **ARRENDATARIO** al igual que el lavado y reposición de las mismas.
- 9.12 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 **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 ningún caso resulte el **INSTITUTO** responsable de las obligaciones nacidas entre el **ARRENDATARIO** y sus trabajadores, condición que deberá figurar en cada contrato individual de trabajo.
- 9.13 Entregar mensualmente al supervisor del **INSTITUTO**, copia o soporte de los recibos de pago de las obligaciones legales que adquiere con los empleados a su cargo.
- 9.14 El café de paso podrá ser utilizada por visitantes, pacientes, familiares de los pacientes, trabajadores del **INSTITUTO** y público en general.
- 9.15 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**.
- 9.16 La Subdirección Administrativa y Financiera del **INSTITUTO** es competente para conocer y, en su caso resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.
- 9.17 Los servicios prestados por el **ARRENDATARIO**, serán cobrados directamente a los usuarios. Si se establece para funcionarios o público en general cualquier modalidad de pagos este cobro será responsabilidad y riesgo del **ARRENDATARIO**.
- 9.18 El **INSTITUTO** se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización, de los controles que estime conveniente sobre los productos y del servicio en especial, los gastos que ocasionen los análisis y pruebas para el reconocimiento de estos productos serán por cuenta del **ARRENDATARIO**.

- 9.19 El **ARRENDATARIO** será ético responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios, puedan derivarse.
- 9.20 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 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.
- 9.21 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.
- 9.22 El **INSTITUTO**, podrá solicitar una mayor discriminación de precios si lo estima necesario.
- 9.23 El **ARRENDATARIO** declara que es conocedor de las actividades a realizar por lo cual se hace responsable y asumirá cualquier costo adicional.
- 9.24 El **ARRENDATARIO** deberá tener 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.
- 9.25 Manejo de residuos sólidos y líquidos: El **ARRENDATARIO** deberá ajustarse al manejo de residuos establecido por el **INSTITUTO**, para lo cual deberá utilizar recipientes de propiedad del arrendatario y corresponderá a los colores establecidos por la Institución.
- 9.26 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.
- 9.27 Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad legal vigente.
- 9.28 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.
- 9.29 Para la puesta en marcha del café de paso, el **ARRENDATARIO** deberá efectuar el mantenimiento de las instalaciones con el mobiliario y menaje indispensable para la prestación del servicio.
- 9.30 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 **ARRENDATARIO** 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.



NOTA: El proponente favorecido con la adjudicación deberá tener presente los siguientes requerimientos:

- 1.) El **ARRENDATARIO** no podrá utilizar más del área asignada por el **INSTITUTO**, para la prestación del servicio, toda vez que el espacio disponible alrededor de área objeto de arrendamiento es para uso exclusivo de paso peatonal y no debe contener ningún elemento como (sillas y mesas) que obstaculicen el paso de los pacientes, visitantes y funcionarios.
 - 2.) El **ARRENDATARIO** manifiesta que conoce el área a arrendar para la prestación del servicio del Café de Paso y presenta el mobiliario acorde con las necesidades del **INSTITUTO** y con las condiciones solicitadas en la presente Convocatoria Pública.
 - 3.) El **ARRENDATARIO** a éste espacio no podrá dársele otro uso, o ceder el contrato de arrendamiento sin la autorización, previa y escrita del **INSTITUTO**. El incumplimiento de esta cláusula dará derecho al **INSTITUTO** para dar por terminado el contrato y exigir la entrega del espacio físico, objeto de este contrato. En caso de cesión o subarriendo por parte del **ARRENDATARIO**, previa autorización del **INSTITUTO**, este último podrá celebrar nuevo contrato de arriendo con los usuarios reales, sin necesidad de requerimientos judiciales o privados, a los cuales renuncia expresamente el **ARRENDATARIO**.
- 10 **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 el café de paso objeto del presente contrato de arrendamiento, verificando que sean acordes con el mercado.
- NOTA:** El **ARRENDATARIO** se obliga a tener en lugar visible del espacio otorgado en arrendamiento, el listado de los productos que ofrece y del precio de los mismos, tal como lo índico en su propuesta, la cual forma parte integral del presente contrato, **PARÁGRAFO**

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

11 **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:

- 11.1 **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.
- 11.2 **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.

11.3 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.

11.4 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.

11.5 Antes de distribuir el producto procesado, deberá verificarse la fecha de vencimiento y en caso de caducidad, éste no será entregado al usuario.

11.6 Las bebidas calientes como café, leche, tinto, té, aromáticas, etc., deberán servirse aparte del azúcar el cuál debe presentarse en bolsitas individuales.

11.7 Al momento de distribuir los productos de cafetería que no tienen previo empaque, el empleado deberá cogerlos con pinzas y entregarlos con servilletas.

12 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.

13 ASPECTOS HIGIENICOS SANITARIOS:

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

13.1 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.

13.2 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, manipulación y distribución de los alimentos.

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

13.4 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.

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

14.1 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.

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.

VERSION 2015

- 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.

14.2 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.
- Los alimentos y bebidas deberán inspeccionarse diariamente para instalar daño o descomposición. Si hay algún alimento deteriorado, este debe eliminarse de inmediato.

14.3 Congelación: Al congelar alimentos deberán considerarse los siguientes aspectos:

- 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.

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

14.4 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.
- 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 servicio.
- El acceso al servicio deberá ser exclusivo para las personas autorizadas.
- Todos los accidentes de trabajo deben ser reportados.



- Los empleados deberán usar guantes desechables a prueba de agua para desempeñar 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 servicio.

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.

14.5 Fumigación, Basuras y Desperdicios:

- La disposición de basuras deberá hacerse según lo establecido por las entidades sanitarias y de acuerdo con la ruta sanitaria y disposición final de residuos establecida en el Instituto
- 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 residuos deberá hacerse varias veces al día.
- Las canecas deberán estar provistas de bolsas plásticas resistentes y permanecer tapadas.
- En el servicio se deberá disponer de canecas diferentes para productos reciclables y no reciclables.

14.6 Fumigación:

- El contratista deberá asumir el costo de fumigación la cual deberá ser efectiva y especializada para el control de roedores e insectos rastreros y control de felinos (gatos)
- 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 el grupo de gestión ambiental y soporte hotelero del Instituto.

14.7 Estructura:

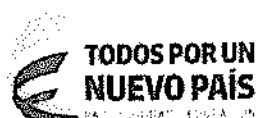
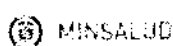
- Dentro de su oferta, el contratista deberá incluir: número de empleados con asignación de funciones.

14.8 Capacitación:

- El personal operativo debe ser adiestrado y capacitado en temas de manipulación y servida 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.

14.9 Responsabilidad:

VERSION 2015



Calle 1ª N° 9 - 85 / PBX: 334 1111
www.cancer.gov.co
Bogotá D.C., Colombia
NIT: 899.999.092 - 7



CONVOCATORIA PÚBLICA No. 060 DE 2015

Página 12 de 16

- 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.

14.10 Locales y Equipos:

- El Instituto Nacional de Cancerología ESE, requiere mantener su planta física y equipos en óptimas condiciones, el contratista garantizará la adecuada utilización de éstos y velará por el cumplimiento de estas condiciones.
- El equipo que ingresa el 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.
- El espacio arrendado será el que se asigna y se puede observar en el Anexo No. 4.

15 OFERTA:

El oferente realizará la propuesta económica la cual debe corresponder al valor indicado en la presente convocatoria pública. No se aceptan oferta superiores o inferiores.

- 16 VALOR Y FORMA DE PAGO DEL CANON DE ARRENDAMIENTO.**– El ARRENDATARIO se obliga a cancelar mensualmente al INSTITUTO por concepto del valor del canon de arrendamiento, la suma de: TRES MILLONES CIENTO MIL DE PESOS MCTE – (\$3.100.000,00), discriminados de la siguiente manera: 1.) DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE – (\$2.850.000,00) incluido IVA, por concepto de espacio físico uso y goce. 2.) DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE – (\$250.000,00) por concepto de servicios públicos: Agua, luz y gas. 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.

17. 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.

VERSION 2015



MINSALUD



TODOS POR UN
NUEVO PAÍS
PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN

Calle 1ª N° 9 - 85 / PBX: 334 1111
www.cancer.gov.co
Bogotá D.C., Colombia
NIT: 899.999.092 - 7



18. DESTINACIÓN Y USO DEL INMUEBLE.– El **ARRENDATARIO** destinará el área arrendada única y exclusivamente para el funcionamiento en ellas del punto de café de paso, para la venta de servicios y productos y lista de precios descritos en el portafolio de productos que señala en la oferta presentada y que hace parte integral del presente contrato.

NOTA: El **ARRENDATARIO** no podrá efectuar el incremento de sus productos, sin previo acuerdo entre las partes contratantes.

19. ENTREGA Y ESTADO– El **INSTITUTO** hará entrega real al **ARRENDATARIO** del espacio físico, instalaciones y mobiliario mediante inventario que forman parte integral del presente contrato de arrendamiento.

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

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

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

20. ATENCIÓN AL PÚBLICO.– El horario de atención en el café de paso 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 Coordinador de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del **INSTITUTO** en calidad de supervisor del contrato.

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.

21. REPARACIONES Y MEJORAS: 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**, 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

VERSION 2015

constancia en acta suscrita entre las partes.

22. 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 y de la calidad de atención de las personas usuarias del mismo

23. OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO

Dentro de la ejecución del documento contractual, el **ARRENDATARIO** se obliga a:

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 los términos de condiciones de la presente Convocatoria Pública, documento que forma parte integral del presente contrato, así:

- 1.) Pagar cumplidamente el valor del canon de arrendamiento en la cuantía y forma establecida en la cláusula quinta del presente contrato;
- 2.) Vender productos de marcas reconocidas, con información nutricional completa y rotulada en forma adecuada y con fecha de vencimiento;
- 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;
- 4.) El equipamiento, muebles son por cuenta del **ARRENDATARIO** conservado éste su propiedad;
- 5.) El **ARRENDATARIO** repondrá de manera inmediata el equipamiento, muebles que se deteriore o se pierda ya que son de su responsabilidad;
- 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**;
- 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;
- 8.) Contar con los certificados vigentes de manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro del café de paso;
- 9.) Disponer de los exámenes de aptitud médica para manipulación de alimentos de la totalidad del personal que atienda o se encuentre dentro del café de paso objeto del presente contrato.
- 10.) Atender de manera inmediata las recomendaciones y solicitudes efectuadas por el interventor del contrato como resultado de las verificaciones efectuadas el Grupo de Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del INSTITUTO;
- 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 interventor del contrato y de la coordinación del Grupo Gestión Ambiental y Soporte Hotelero del INSTITUTO;
- 12.) Informar al INSTITUTO el nombre e identificación del personal que atenderá el servicio del café de paso, para lo cual deberá enviar al INSTITUTO copia del curso de manipulación de alimentos vigente.
- 13.) El personal del **ARRENDATARIO** deberá permanecer debidamente carnetizado, aseado, uniformado,
- 14.) Disponer del recurso humano idóneo para ejecutar el servicio de café de paso.
- 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 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. El **ARRENDATARIO** se obliga a remitir las constancias

VERSION 2015

de pago al INSTITUTO dentro de dos (02) días hábiles siguientes a su causación. 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; 16.) El café de paso podrá ser utilizada por visitantes, pacientes, familiares de los pacientes, funcionarios del INSTITUTO y el público en general; 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; 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. 19.) Responder por las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios puedan derivarse; 20.) Cumplir con el horario de atención al público de conformidad con lo establecido en la cláusula novena del presente contrato; 21.) 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; 22.) 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; 23.) Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad legal vigente. 24.) Cumplir con lo establecido en la normatividad ambiental vigente, para el transporte de los alimentos. 25.) Dejar en orden y perfecto estado de aseo el área objeto de esta contratación. 26.) Seguir las instrucciones del Supervisor designado por el INSTITUTO para la ejecución del contrato. 27.) Someter al personal a su cargo a un chequeo médico general y a la aplicación del esquema completo de vacunación incluida la hepatitis B. 28.) 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. 29.) Disponer de elementos de primeros auxilios. 30.) No contratar personal menor de dieciocho (18) años de edad. 31.) 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. 32.) El personal a cargo del ARRENDATARIO 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. 33.) Suministrar los elementos objeto de esta contratación con los estándares de calidad, en términos de oportunidad, accesibilidad, suficiencia, eficiencia, eficacia y efectividad. 34.) Demostrar la implementación de controles de calidad tanto del proceso de entrega como el de resultado. El ARRENDATARIO aceptará que la oficina de gestión de la calidad realice en cualquier tiempo el control de calidad y verificación de los estándares de calidad tanto de los servicios ofrecidos. 35.) Generar información tanto para reportes obligatorios de calidad como los que requiera el sistema de calidad institucional de manera oportuna y veraz. 36.) Acatar las recomendaciones de la supervisión de acuerdo a los informes mensuales que elaborará dicha oficina. 37.) Gestionar los planes de mejora que sean de su competencia de manera efectiva, desde los hallazgos detectados hasta el cumplimiento de las acciones correctivas y preventivas, según el caso. 38.) Contar con personal suficiente para la

VERSION 2015

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. 39.) **SERVICIO AL CLIENTE:** Para un adecuado suministro de los productos y con el fin de mantener una buena imagen de la institución, el **ARRENDATARIO** deberá cumplir con lo siguiente: 39.1.) **Presentación del servicio:** El servicio debe ser oportuno y eficaz con el fin de satisfacer las necesidades del usuario a la mayor brevedad posible. 39.2.) **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**. 39.3.) **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. Para lo cual el **ARRENDATARIO** deberá suministrar la dotación al personal que ejecuten actividades dentro del **INSTITUTO**. 39.4.) **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. 40.) Participar todo el personal del **ARRENDATARIO**, en las capacitaciones de seguridad, salud y ambiente que realizará el **INSTITUTO**. Para la facturación mensual se deberá soportar la participación de las capacitaciones realizadas por la oficina Grupo Salud Ocupacional del **INSTITUTO**. 41.) Las demás que se generen en el desarrollo y ejecución del presente contrato. El incumplimiento de cualquiera de una de las obligaciones aquí señaladas será motivo para que el **INSTITUTO** declare la terminación anticipada o la caducidad del contrato.

24. 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 inmobiliario 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 interventor del contrato y el **ARRENDATARIO**. 2.) Permitir al **ARRENDATARIO** el uso del espacio entregado en arrendamiento durante el término de ejecución establecido la cláusula octava 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 efectué 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.